Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 15.09.2024 19:14:46
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

**УТВЕРЖДАЮ**
Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
______________ Д.А. Соловьев
«15» 01 2024 г.

# ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Уровень профессионального образования**
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**
подготовки специалистов среднего звена

Специальность:
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
ФГОС СПО утвержден Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника:
***Специалист по поварскому и кондитерскому делу***

Форма обучения:
**очная**

**Саратов 2024**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.и примерной основной образовательной программы по специальности.

Рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 4 от 12.01.2024 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 5 от 15.01.2024г.).

**Организация-разработчик:** Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО Вавиловский университет

**Организация-работодатель:** ООО «Компаньонс» г. Саратов
ООО «Престиж», г. Саратов
ООО «Коляда» (ресторан «Одесса») г. Саратов

**Содержание**

**Раздел 1. Общие положения....3**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы....5**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника....6**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы....7**

*4.1. Общие компетенции....7*

*4.2. Профессиональные компетенции....11*

**Раздел 5. Структура образовательной программы....97**

*5.1. Учебный план....97*

*5.2. Календарный учебный график....100*

*5.3. Рабочая программа воспитания....101*

*5.4. Календарный план воспитательной работы....101*

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы....102**

*6.1. Материально-техническоеобеспечение образовательной программы....102*

*6.2.Учебно-методическое обеспечение образовательной программы....109*

*6.3. Практическая подготовка обучающихся....110*

*6.4. Организации воспитания обучающихся....111*

*6.5. Кадровые условия реализации образовательной программы....111*

*6.6. Финансовыеусловия реализации образовательной программы....112*

**Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации....112**

**Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы....113**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ОПОП СПО или образовательная программа), утвержденного Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП СПО:

**Общие:**

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 05.04.2021 № 85-ФЗ);

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 года N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минпросвещения РФ от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776)"

– Примерная основная образовательная программа (ПООП) по направлению подготовки;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрирован 12.07.2023 № 74228).

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Со стороны образовательной организации:

- Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2024-25 учебный год.

Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «27» февраля 2023 г. № 154-ОД);

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от «25» января 2019 г. № 46-ОД);

Положение о режиме занятий обучающихся среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 13 к приказу ректора от «29» августа 2017 г. № 552-ОД);

Положение о переводе, отчислении и восстановлении обучающихся (Приложение к приказу № 151-ОД от 28.02.2022 г.);

Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу от «31» августа 2022 г. № 67-ОД);

Положение о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Вавиловский университет и его филиалах (Приложение 7 к приказу от «28» августа 2023 г. № 695-ОД)

Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся (в новой редакции) (Приложение 1 к приказу ректора от « 08 » мая 2018 г. № 309-ОД);

Положение об электронной информационно-образовательной среде при реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (Приложение к приказу от « 29 » августа 2023 г. № 704-ОД);

Положение о наставничестве (Приложение 2 к приказу ректора от «17» декабря 2020 г. № 857-ОД);

Положение о Финансово-технологическом колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» (Приложение 1 к приказу ректора от «28» августа 2023 г. № 695-ОД);

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте образовательной программы :

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП СПО - основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ВД – вид деятельности;

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности:

– Организация и ведение процессовприготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

– Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

– Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих;

– Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих;

– Организация предпринимательскойдеятельности.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников[1]: 33 Сервис, оказание услуг населению.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» |
|---|---|---|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, | Осваивается |

[1] Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

| | | |
|---|---|---|
| кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осваивается |
| Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих | ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих | Осваивается профессия 16675 Повар, |
| Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих | ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих | Осваивается профессия 12901 Кондитер |
| Организация предпринимательской деятельности | ПМ.09 Предпринимательская деятельность | Осваивается |

**Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| | | **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| | | **Знания** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и | **Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития |

| | | |
|---|---|---|
| | личностное развитие. | **Знания**: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| | | **Знания**: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы |
| | | **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. |
| | | **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности |
| | | **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| | | **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | | **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| | | **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

4.2. Профессиональные компетенции

| **Основные виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
|---|---|---|
| ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**<br>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| | | **Умения:**<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы |

| | | |
|---|---|---|
| | | безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br>методы контроля качества сырья, продуктов;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и |

| | | |
|---|---|---|
| | | кухонной посуды;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Практический опыт в:**<br>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;<br>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья |
| | | **Умения:**<br>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;<br>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;<br>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов |

| | | |
|---|---|---|
| | | обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| | | **Знания:**<br>методы обработки экзотических и редких видов сырья;<br>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;<br>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;<br>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья |
| | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;<br>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности |
| | | **Умения:**<br>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;<br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;<br>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;<br>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;<br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br>правила складирования упакованных полуфабрикатов;<br>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| | | **Умения:**<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; |

| | | |
|---|---|---|
| | | представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**<br>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| | | **Умения:**<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; |

| | | |
|---|---|---|
| потребителей, видов и форм обслуживания | | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых |

| | | |
|---|---|---|
| | | продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями |

| | | |
|---|---|---|
| | | заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых супов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи супов;<br>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость супов;<br>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; |

| | | |
|---|---|---|
| | | поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;<br>температура подачи супов сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;<br>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи соусов;<br>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость соусов;<br>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, |

| | | |
|---|---|---|
| | | требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;<br>температура подачи соусов сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных |

| | | |
|---|---|---|
| | | соусов;<br>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции |

| | | |
|---|---|---|
| | | в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров |

| | | |
|---|---|---|
| | | из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность |

| | | |
|---|---|---|
| | | выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |

| | | |
|---|---|---|
| | яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом |

| | | |
|---|---|---|
| | | горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, |

| | | |
|---|---|---|
| | | продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными |

| | | |
|---|---|---|
| | | особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на |

| | | |
|---|---|---|
| | | иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, |

| | | |
|---|---|---|
| | | полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с |

| | | |
|---|---|---|
| | | рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и |

| | | |
|---|---|---|
| | | способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию | **Практический опыт в:**<br>разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом |

| | | |
|---|---|---|
| | рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| | | **Умения:**<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого |

| | | |
|---|---|---|
| | | азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**<br>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| | | **Умения:**<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте |

| | | |
|---|---|---|
| | | производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; |

| | | |
|---|---|---|
| | | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации непищевых отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, |

| | | |
|---|---|---|
| | | заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;<br>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;<br>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, |

| | | |
|---|---|---|
| | | региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; |

| | | |
|---|---|---|
| | | минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых салатов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи салатов;<br>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость салатов;<br>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, |

| | | |
|---|---|---|
| | | продуктов, готовых салатов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;<br>температура подачи салатов сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |

| | | |
|---|---|---|
| | реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;<br>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;<br>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;<br>варианты подбора пряностей и приправ; |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;<br>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом |

| | | |
|---|---|---|
| | подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых холодных |

| | | |
|---|---|---|
| | | блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и |

| | | |
|---|---|---|
| | | дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с |

| | | |
|---|---|---|
| | | прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в |

| | | |
|---|---|---|
| | | области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных | **Практический опыт в:**<br>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| | | **Умения:**<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; |

| | | |
|---|---|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПМ.04.<br><br>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**<br>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| | | **Умения:**<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, |

| | | |
|---|---|---|
| | | пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации непищевых отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ПК 4.2. | **Практический опыт:** |

| | | |
|---|---|---|
| | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции; |

| | | |
|---|---|---|
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;<br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных десертов;<br>организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость холодных десертов;<br>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных холодных |

| | | |
|---|---|---|
| | | десертов сложного ассортимента;<br>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа |

| | | |
|---|---|---|
| | | подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;<br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих десертов;<br>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость горячих десертов;<br>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих десертов сложного |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимента;<br>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;<br>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и |

| | | |
|---|---|---|
| | | способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;<br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных напитков;<br>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость холодных напитков;<br>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; |

| | | |
|---|---|---|
| | | методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;<br>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, |

| | | |
|---|---|---|
| | | заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;<br>оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих напитков;<br>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость горячих напитков;<br>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей; |

| | | |
|---|---|---|
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для |

| | | |
|---|---|---|
| | | подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;<br>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| | | **Умения:**<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу |

| | | |
|---|---|---|
| | | готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских | **Практический опыт в:**<br>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |

| | | |
|---|---|---|
| кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | и обеспечения безопасности |
| | | **Умения:**<br>оценивать наличие ресурсов;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;<br>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;<br>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;<br>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| | | **Знания:**<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;<br>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;<br>способы и формы инструктирования персонала в |

| | | |
|---|---|---|
| | | области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности<br>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;<br>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | **Умения:**<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования; |

| | | |
|---|---|---|
| | | выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;<br>определять степень готовности отделочных |

| | | |
|---|---|---|
| | | полуфабрикатов на различных этапах приготовления;<br>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);<br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;<br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;<br>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;<br>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| | ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и |

| | | |
|---|---|---|
| | изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | безопасности готовой продукции |
| | | **Умения:**<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований |

| | | |
|---|---|---|
| | | рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br>доводить тесто до определенной консистенции;<br>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br>контролировать, организовывать хранение |

| | | |
|---|---|---|
| | | хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения |

| | | |
|---|---|---|
| | | хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| | | **Умения:**<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять упаковку, |

| | | |
|---|---|---|
| | | маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>доводить тесто до определенной консистенции;<br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный |

| | | |
|---|---|---|
| | | инвентарь, инструменты, посуду;<br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного |

| | | |
|---|---|---|
| | | ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**<br>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| | | **Умения:**<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>доводить тесто до определенной консистенции;<br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в |

| | | |
|---|---|---|
| | | процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | **Знания:**<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных |

| | | |
|---|---|---|
| | | кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Практический опыт в:**<br>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| | | **Умения:**<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей |

| | | |
|---|---|---|
| | | заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПМ.06.<br><br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий | **Практический опыт в:**<br>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;<br>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| | | **Умения:**<br>анализировать потребительские предпочтения |

| | | |
|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания | посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;<br>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;<br>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;<br>составлять понятные и привлекательные описания блюд;<br>выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;<br>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;<br>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню |
| | | **Знания:**<br>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;<br>классификация организаций питания;<br>стиль ресторанного меню;<br>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;<br>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;<br>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;<br>основные типы меню, применяемые в настоящее время;<br>принципы, правила разработки, оформления |

| | | |
|---|---|---|
| | | ресторанного меню;<br>сезонность кухни и ресторанного меню;<br>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;<br>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;<br>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;<br>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;<br>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя |
| | ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | **Практический опыт в:**<br>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>координации деятельности подчиненного персонала |
| | | **Умения:**<br>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br>планировать работу подчиненного персонала;<br>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;<br>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой |

| | | |
|---|---|---|
| | | продукции;<br>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;<br>организовывать документооборот |
| | | **Знания:**<br>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;<br>дисциплинарные процедуры в организации питания;<br>методы эффективного планирования работы бригады/команды;<br>методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;<br>методы эффективной организации работы бригады/команды;<br>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;<br>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;<br>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;<br>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;<br>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;<br>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;<br>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;<br>психологические типы характеров работников |
| | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт в:**<br>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;<br>контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;<br>проведении инвентаризации запасов |
| | | **Умения:**<br>взаимодействовать со службой снабжения;<br>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;<br>определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;<br>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;<br>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов<br>составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов |
| | | **Знания:**<br>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;<br>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;<br>изменения, происходящие в продуктах при хранении;<br>сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;<br>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;<br>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).<br>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;<br>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;<br>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;<br>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;<br>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | порядок списания продуктов (потерь при хранении);<br>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания |
| | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт в:**<br>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)<br>контроле качества выполнения работ;<br>организации текущей деятельности персонала |
| | | **Умения:**<br>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;<br>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;<br>организовывать рабочие места различных зон кухни;<br>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала |
| | | **Знания:**<br>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:<br>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,<br>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;<br>отраслевые стандарты;<br>правила внутреннего трудового распорядка ресторана;<br>правила, нормативы учета рабочего времени персонала;<br>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 |

| | | |
|---|---|---|
| | | классификацию организаций питания;<br>структуру организации питания;<br>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br>схема, правила проведения производственного контроля;<br>основные производственные показатели подразделения организации питания;<br>правила первичного документооборота, учета и отчетности;<br>формы документов, порядок их заполнения;<br>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;<br>правила составления графиков выхода на работу |
| | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Практический опыт в:**<br>планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;<br>инструктировании, обучении на рабочем месте<br>оценке результатов обучения |
| | | **Умения:**<br>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;<br>выбирать методы обучения, инструктирования;<br>составлять программу обучения;<br>оценивать результаты обучения;<br>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;<br>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;<br>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с |

| | | |
|---|---|---|
| | | демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов |
| | | **Знания:**<br>виды, формы и методы мотивации персонала;<br>способы и формы инструктирования персонала;<br>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;<br>виды инструктажей, их назначение;<br>роль наставничества в обучении на рабочем месте;<br>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;<br>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;<br>правила составления программ обучения;<br>способы и формы оценки результатов обучения персонала;<br>методики обучения в процессе трудовой деятельности;<br>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;<br>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;<br>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |
| **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** | | |
| **Предпринимательская деятельность** | | |

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1.Учебный план

5.1.1.Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Вариативная часть учебного плана в размере 1296 часов по циклам распределена следующим образом:

| Индекс | Название цикла | Базовая часть (час.) | Вариативная часть (час.) |
|---|---|---|---|
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 432 | 130 |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный цикл | 180 | 14 |
| ОП | Общепрофессиональный цикл | 612 | 60 |
| ПЦ | Профессиональный цикл | 1728 | 1092 |
| | ВСЕГО | 2952 | 1296 |

**Рабочие программы дисциплин/модулей/практики**

| **Индекс дисциплины/ ПМ/практики в соответствии с учебным планом** | **Наименование дисциплин/ПМ/практики по учебному плану на базе основного общего образования** |
|---|---|
| **Общеобразовательная подготовка** | |
| ООД.01 | Русский язык |
| ООД.02 | Литература |
| ООД.03 | История |
| ООД.04 | Обществознание |
| ООД.05 | География |
| ООД.06 | Иностранный язык |
| ООД.07 | Математика |
| ООД.08 | Информатика |
| ООД.09 | Физическая культура |
| ООД.10 | Основы безопасности и защиты Родины |
| ООД.11 | Физика |
| ООД.12 | Биология |
| ООД.13 | Химия |
| ИП | Индивидуальный проект (химия) |
| **ПП** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА** |

| **ОГСЭ** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
|---|---|
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Психология общения |
| ОГСЭ.06 | Русский язык и культура речи |
| **ЕН** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| ЕН.01 | Химия |
| ЕН.2 | Экологические основы природопользования |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания |
| ОП.04 | Организация обслуживания |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Охрана труда |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| **ПЦ** | **Профессиональный цикл** |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01.01 | Учебная практика |
| ПП.01.01 | Производственная практика |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| УП.02.01 | Учебная практика |
| ПП.02.01 | Производственная практика |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |

| | |
|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| МДК.06 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала |
| ПП.06.01 | Производственная практика |
| ПМ.07 | Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих |
| МДК.07.01 | Освоение профессии код 16675 Повар |
| УП.07.01 | Учебная практика |
| ПП.07.01 | Производственная практика |
| ПМ.08 | Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих |
| МДК.08.01 | Освоение профессии код 12901 Кондитер |
| УП.08.01 | Учебная практика |
| ПП.08.01 | Производственная практика |
| ПМ.09 | Организация предпринимательской деятельности |
| МДК.09.01 | Организация предпринимательской деятельности |

| | |
|---|---|
| МДК.09.02 | Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса |
| УП.09.01 | Учебная практика |
| ПДП | Производственная практика (преддипломная) |

5.2. Календарный учебный график

5.2.1. По программе подготовки специалистов среднего звена

Календарный график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени являются составными частями учебного плана. Календарный учебный график определяет сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, процедур промежуточных аттестаций, каникул, вида и продолжительности учебной и производственной практик, государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО.

| | |
|---|---|
| Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | 117 недель |
| Промежуточная аттестация | 7 недель |
| Учебная практика и Производственная практика | 31 неделя |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 недели |
| Подготовка и проведение ГИА | 6 недель |
| Каникулы | 34 недели |
| Всего | 199 недель |

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов, в том числе работодателя.

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**
русского языка и культуры речи,
естественнонаучных дисциплин;
гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
**Лаборатории:**
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.
**Спортивный комплекс**
Спортивный зал

**Залы:**
– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;
и др.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной

подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин».

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Стол ученический двухместный | |
| 2 | Шкаф для учебных пособий | |
| 3 | Стул ученический | Стул офисный |
| 4 | Стол учителя | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 5 | Стул для учителя | Компьютерный стул |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | доска меловая | |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | AqariusStdS20 S39 |
| 2 | Проектор | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ |
| | Доска интер-активная | ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик» |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | МФУ лазерный |
| | Лицензионное программное обеспечение | Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение) |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | учебные таблицы, плакаты, стенды |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Экранно-звуковые пособия | Колонки |

Кабинет «Иностранного языка».

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Стол ученический двухместный | |
| 2 | Шкаф для учебных пособий | |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Стул ученический | Стул офисный |
| 4 | Стол учителя | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 5 | Стул для учителя | Компьютерный стул |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | доска меловая | |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | AqariusStdS20 S39 |
| 2 | Проектор | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ |
| | Доска интер-активная | ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик» |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | МФУ лазерный |
| | Лицензионное программное обеспечение | Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение) |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | учебные таблицы, плакаты, стенды |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Экранно-звуковые пособия | Колонки |

Кабинет «Экологических основ природопользования»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Стол ученический двухместный | |
| 2 | Шкаф для учебных пособий | |
| 3 | Стул ученический | Стул офисный |
| 4 | Стол учителя | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 5 | Стул для учителя | Компьютерный стул |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | доска меловая | |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | AqariusStdS20 S39 |
| 2 | Проектор | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ |
| | Доска интер-активная | ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов |

| | | |
|---|---|---|
| | | «электромагнетик» |
| | pH-метр-милливольтметр, , термометры, психрометры, , , гири общего назначения НГ-10 мг-100 г (10 шт.), баня водяная лабораторная, штатив лабораторный с набором лапок, электрическая мельница, , рефрактометр ИРФ-454 Б2М., капельница с пробкой 2-2,5 (6 шт.), набор лабораторной посуды. | pH-410 (базовый) для определения параметров проб воды |
| | шкаф сушильный | ШС-80-01 СПУ |
| | аквадистиллятор электрический | ДЭ-ЧТЗ МОИ |
| | микропроцессорный измеритель концентрации нитратов | МИ-КОН-2 |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | МФУ лазерный |
| | Лицензионное программное обеспечение | Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение) |
| | весы электронные весы | HL-200, |
| | весы лабораторные | Scout – Pro, |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | учебные таблицы, плакаты, стенды |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Экранно-звуковые пособия | Колонки |
| | микропроцессорный измеритель концентрации нитратов | МИ-КОН- |
| | рефрактометр. | ИРФ-454 Б2М |

Кабинет «Экономики, менеджмента и маркетинга»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Стол ученический двухместный | |
| 2 | Шкаф для учебных пособий | |
| 3 | Стул ученический | Стул офисный |
| 4 | Стол учителя | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 5 | Стул для учителя | Компьютерный стул |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | доска меловая | |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | AqariusStdS20 S39 |
| 2 | Проектор | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ |
| | Доска интер-активная | ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик» |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | МФУ лазерный |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| | Лицензионное программное обеспечение | Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение) |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | учебные таблицы, плакаты, стенды |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Экранно-звуковые пособия | Колонки |

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Стол ученический двухместный | |
| 2 | Шкаф для учебных пособий | |
| 3 | Стул ученический | Стул офисный |
| 4 | Стол учителя | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 5 | Стул для учителя | Компьютерный стул |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | шкаф для оружия | |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Комльютер | AqariusStdS20 S39 |
| 2 | Проектор | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ |
| 3 | МФУ (принтер, сканер, копир) | МФУ лазерный |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | приборы | ДП-5а, ДП-5б, |
| | винтовка пневматическая | МР 512 кал 4.5 мм |
| | пистолет пневматический | ИЖ 53 М кал. 4,5мм |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | учебные таблицы, плакаты, стенды |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | |
| | Мишени разного диаметра. | |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | | |

Кабинет «Правовых основ профессиональной деятельности»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Стол ученический двухместный | |

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Шкаф для учебных пособий | |
| 3 | Стул ученический | Стул офисный |
| 4 | Стол учителя | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 5 | Стул для учителя | Компьютерный стул |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | доска меловая | |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер | AqariusStdS20 S39 |
| 2 | Проектор | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ |
| | Доска интер-активная | ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик» |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | МФУ лазерный |
| | Лицензионное программное обеспечение | Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение) |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | учебные таблицы, плакаты, стенды |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Экранно-звуковые пособия | Колонки |

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Стол ученический двухместный | |
| 2 | Шкаф для учебных пособий | |
| 3 | Стул ученический | Стул офисный |
| 4 | Стол учителя | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 5 | Стул для учителя | Компьютерный стул |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | МФУ (принтер, сканер, копир) | МФУ лазерный |
| | Лицензионное программное обеспечение | Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение) |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | компьютеры с системным блоком | AqariusStdS20 S39 |
| | Мониторы | Aser AL 1717 (9 шт.), |
| 2 | Проектор | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, |

| | | |
|---|---|---|
| | | D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ |
| 3 | Доска интер-активная | ihterwriteSchoolBoard 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик» |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Антивирусное программное обеспечение | Kaspersky Endpoint Security |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы | учебные таблицы, плакаты, стенды |
| 2 | Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным темам программы | |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Экранно-звуковые пособия | Колонки |

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека, читальный зал»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Основное оборудование** | | |
| 1 | Библиотечная кафедра | |
| 2 | Стеллаж | |
| 3 | Шкаф | |
| 4 | Читательский стол | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 5 | Компьютерный стол | Стол компьютерный не более 800х600х740 мм |
| 6 | Информационный стенд | |
| 7 | Стул | Кресло компьютерное |
| **II Технические средства** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Автоматизированное рабочее место библиотекаря | |
| 2 | МФУ (принтер, сканер, копир) | МФУ лазерный |
| 3 | Система визуализации (интерактивная доска, интерактивный проектор, интерактивная накладка, интерактивная портативная система) | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ) |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | | |
| **III Дополнительное оборудование** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Мобильный презентационный комплекс | Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ |
| | | |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Экранно-звуковые пособия | Колонки |

Кабинет «Актовый зал»

| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
|---|---|---|
| **I Основное оборудование** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Секция стульев | |
| 2 | Стул | |
| 3 | Трибуна | |
| 4 | Кулисы | |
| **II Технические средства** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Акустическая система(линейные массивы, сценические мониторы) | 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ) |
| 2 | Усилители мощности | S-Video, USB, ПДУ) |
| 3 | Микрофонный парк (микрофоны, подставки под микрофоны | 2500:1 |
| 4 | Прожектор | |
| 5 | Проектор | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ) |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Эквалайзер | |
| **III Дополнительное оборудование** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| | Система визуализации (интерактивный проектор, интерактивная накладка, интерактивная портативная система) | BenQProiector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ) |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| | Экранно-звуковые пособия | Колонки компьютерные акустические |

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными

изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для

последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Минпросвещения России.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

## Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

### Группа разработчиков

| ФИО | Организация, должность |
|---|---|
| Варламова Наталья Евгеньевна | Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-методической работе ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова |
| Костюшина Наталья Павловна | Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-производственной работе ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова |
| Бударина Надежда Николаевна | Зам. директора Финансово-технологического колледжа по производственному обучению и взаимодействию с предприятиями ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова |
| Лобанова Наталья Владимировна | Зам. директора Финансово-технологического колледжа по воспитательной работе ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова |
| Сурмененва Елена Владимировна | Председатель предметной комиссии дисциплин общеобразовательного цикла Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова |
| Зацаринин Анатолий Анатольевич | Председатель предметной комиссии технологических и ветеринарных дисциплин и модулей Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова |
| Коннова Ольга Константиновна | Преподаватель Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова |
| Дьяконова Нина Викторовна | Преподаватель Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова |

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**
**Финансово-технологический колледж**

# ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

**к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
**Год начала подготовки 2024**

**На базе основного общего образования**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 4 от 12.01.2024 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 5 от 15.01.2024г.)

| № п/п | Содержание изменения | Обоснование вносимых изменений и дополнений | Реквизиты протокола Учёного совета об |
|---|---|---|---|
| 1 | **Раздел 1 Основные положения**<br>В пункте 1.1<br>Абзац «ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.»<br>***Изложить в следующей редакции***<br>ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы | Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" | Протокол №1 от 28.08.2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | среднего общего образования с учетом получаемой специальности:<br>**в п.1.3.** Перечень сокращений, используемых в тексте образовательной программы<br>аббревиатуру «ПООП»<br>**заменить на**<br>аббревиатуру «ПОП | | |
| 2 | **Раздел 1 Основные положения**<br>1.2. Нормативные основания для разработки ООП<br>**исключить**<br>Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (с изменениями и дополнениями<br>**заменить на**<br>Постановление Правительства РФ от 27.04.2024 г. N 555 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" | Утратил силу с 01.05.2024г. | Протокол №1 от 28.08.2024 |
| 3 | **Раздел 1 Основные положения**<br>1.2. Нормативные основания для разработки ООП<br>Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2024-25 учебный год<br>**заменить на**<br>Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2024-25 учебный год (с изменениями от 30.05.2024г.) | Протокол №10 заседания Ученого Совета от 30 мая 2024 года | Протокол №1 от 28.08.2024 |
| 4 | **Раздел 1 Основные положения**<br>1.2. Нормативные основания для разработки ООП<br>**Внести**<br>Приказ Минпросвещения России от 19.03.2024 N 171<br>"О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения | Изменение содержания рабочих программ по ООД 02 Литература, ООД 05 География, ООД. 09 Физическая культура | Протокол №1 от 28.08.2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2024 N 77830) | | |
| 5 | **Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы**<br>**4.1. Общие компетенции**<br>**Исключить**<br>ОК 01-ОК 11<br>**изложить в следующей редакции**<br>«ОК О1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;<br>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;<br>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;<br>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;<br>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;<br>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать<br>осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации | Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464<br>"О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" | Протокол №1 от 28.08.2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения<br>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;<br>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;<br>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | | |
| 6 | **Раздел 5**<br>Пункт 5.1.1 Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена<br>В общеобразовательном цикле дисциплину ООД. 10 Основы безопасности жизнедеятельности,<br>***заменить на***<br>ООД. 10 Основы безопасности и защиты Родины | Приказ Минпросвещения России от 01.02.2024 N 62<br>"О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования" | Протокол №1 от 28.08.2024 |
| 7 | **Раздел 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**<br>В п. 6.1.1.<br>**Внести** после слов «практической работы обучающихся» словосочетание «включая проведение демонстрационного экзамена» | Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464<br>"О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" | Протокол №1 от 28.08.2024 |
| 8 | **Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации**<br>Пункт 7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов | Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464<br>"О внесении изменений | Протокол №1 от 28.08.2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).<br>**Изложить в следующей редакции**<br>Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. | в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" | |

**Директор колледжа:** **Г.Н. Митрофанова**