Подписано цифровой подписью: ЧПОУ "ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"
DN: 1.2.643.100.4=120A31363530313533323835, 1.2.643.100.3=120B303534313032363030303O, 1.2.643.100.1=120D313037313630303030303383738, 1.2.643.3.131.1.1=120C313635303030353030363036, email=nypo_ttk@mail.ru, c=RU, st=16 Республика Татарстан (Татарстан), l=ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, street=ТРУБНЫЙ ПРОЕЗД,ДОМ 15, o=ЧПОУ "ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ", cn=ЧПОУ "ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ", title=Директор, givenName=ТАТЬЯНА ТИМОФЕЕВНА, sn=АВДЕЕВА
Дата: 2026.10.22 14:29:54 +03'00'

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Частное профессиональное образовательное учреждение
«Торгово-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
АО «АШСУ-НЧ»
_____С.Х.Салимгараева
«____»_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ
«Торгово-технологический колледж»
_____ Т.Т.Авдеева
«____»_____ 20____ г.

# ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| | |
|---|---|
| Квалификация выпускника: | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| Форма обучения: | очная |
| Нормативный срок освоения ОПОП: | 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования |
| Профиль получаемого образования: | социально-экономический |

Набережные Челны
2025

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) 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, с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413; с изменениями и дополнениями).

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

Составитель: ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»
Согласовано с работодателями: АО «АШСУ-НЧ»
Рассмотрена и принята на Педагогическом совете протокол № 126 от 28.08.2024г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ..... 4
1.1. Общие положения ..... 4
1.2. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы ..... 4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ..... 5
2.1. Квалификация и форма обучения ..... 5
2.2. Объем и сроки освоения образовательной программы ..... 5
2.3. Требования к абитуриенту ..... 5
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ..... 5
3.1. Область профессиональной деятельности ..... 5
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям ..... 5
4.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ..... 6
4.1.Общие компетенции ..... 6
4.2. Профессиональные компетенции ..... 8
4.3. Личностные результаты ..... 66
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ..... 68
5.1.Учебный план ..... 68
5.2. Календарный учебный график ..... 70
5.3. Календарный план воспитательной работы ..... 70
5.4. Рабочая программа воспитания ..... 70
5.5. Рабочие программы общеобразовательных учебных предметов ..... 70
5.6. Рабочие программы дисциплин ..... 71
5.7. Рабочие программы профессиональных модулей ..... 72
5.8. Рабочие программы практик ..... 73
5.9. Формы аттестации ..... 73
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ..... 74
6.1. Требования к оценочным материалам образовательной программы ..... 74
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ..... 75
7.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ..... 75
7.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы ..... 75
7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы ..... 77
8. УСЛОВИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ..... 77

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1.1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности в ЧПОУ «Торгово-технологический колледж».

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ЧПОУ «Торгово-технологический колледж» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями и дополнениями).

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## 1.2. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный №59778);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 года, регистрационный №66211);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар» от 9 марта 2022 г. № 113н;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» от 7 сентября 2015 г. № 597н;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального Учебно-методического объединения по общему

образованию Протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

Устав ЧПОУ «Торгово-технологический колледж»;

Локальные акты образовательной организации.

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Квалификация и форма обучения

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

Форма получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

### 2.2. Объем и сроки освоения образовательной программы

Объем получения среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов.

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения составляет не более срока получения образования.

### 2.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или документ о среднем общем образовании.

## 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**3.1. Область профессиональной деятельности выпускников**: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

**3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**:

| 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 | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| 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 | 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 | осваивается |
| 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 |

# 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 4.1. Общие компетенции

| Код | Формулировка компетенций | 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 еѐ составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;<br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать 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;<br>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать |

| | | |
|---|---|---|
| | интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 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 личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | **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 в ходе профессиональной деятельности |
| | | **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| 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 поддержания 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:** применять 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 объяснять 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 |
| | | **Знания:** 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 |
|---|---|---|
| **ВД.1.** Организация и ведение | **ПК 1.1.** Организовывать подготовку | **Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного |

| | | |
|---|---|---|
| процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;<br>упаковки и хранения полуфабрикатов |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;<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 и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>обеспечивать 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>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;<br>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов 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 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:**<br>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;<br>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;<br>обеспечения ресурсосбережения |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>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>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<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, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| | **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;<br>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br>правила складирования упакованных полуфабрикатов; 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:**<br>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; 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;<br>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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 |
| **ВД.2.** 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 | **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:**<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<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;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<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 для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<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 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:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и 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>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>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>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых супов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса и 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;<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>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;<br>правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br>способы выявления и исправления дефектов,<br>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения |

| | | |
|---|---|---|
| | **ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Практический опыт:**<br>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<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;<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 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: рассчитывать стоимость соусов;<br>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей; |

| | | |
|---|---|---|
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>**а**ссортимент, 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; 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>техники 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; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;<br>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и | **Практический опыт:**<br>выполнять 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 |
| | | **Умения:**<br>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, |

| | | |
|---|---|---|
| | гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления 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;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;<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>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 и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | **Практический опыт:**<br>выполнения 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:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оцениватькачество 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; |

| | | |
|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания | 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>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>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>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; 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>техники 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;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья | **Практический опыт:**<br>выполнения 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>выполнять и контролировать 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; |

| | | |
|---|---|---|
| | 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 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: 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;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; 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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. 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:**<br>выполнения 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 |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать 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;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>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; 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: 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;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; 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;<br>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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | 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.** Осущест- влять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведения расчетов с потребителем |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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 |
| **ВД 3.** 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:**<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | 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>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<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.**<br>Осуществлять приготовление, непродолжитель | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | но е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, 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;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; 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>техники 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;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; |

| | | |
|---|---|---|
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 салатов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов 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 салатов 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 салаты 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 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,<br>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: рассчитывать стоимость салатов;<br>вести учет реализованных салатов 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>процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; 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 и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и | **Практический опыт:**<br>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения:** выполнять иконтролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>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;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентамидля создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;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;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 канапе, холодные закуски 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;обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; 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;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;вести учет реализованных канапе, холодных закусок 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>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | 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; 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;<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 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 и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 3.5.** Осущест- влять приготовление, творческое оформление и | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного 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;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;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;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;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; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; 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; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Знания:**<br>процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; 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;<br>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 и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, |

| | | |
|---|---|---|
| | творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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 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 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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | 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: 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>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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; 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 и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 3.7.** Осущест- влять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>ведения расчетов с потребителями |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>определять 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 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, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, |

| | | |
|---|---|---|
| | | кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **ВД 4.** 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:**<br>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход 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 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; |
| | | 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>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<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 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;<br>оценивать качество органолептическим способом; 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>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых<br>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;<br>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 4.3.**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | **Практический опыт:**<br>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и |

| | | |
|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания | безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; |
| | | 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; оценивать качество органолептическим способом; 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; 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; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. |
| | | **Знания:** |
| | | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, |

| | | |
|---|---|---|
| | | примерные нормы выхода горячих 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;<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 и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оцениватькачество и |

| | | |
|---|---|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и<br>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; 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; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |

| | | |
|---|---|---|
| | | потребителей, видов и форм обслуживания;<br>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; 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; 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;<br>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 и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; |

| | | |
|---|---|---|
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;<br>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;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:**<br>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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; 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 и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | **ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей | **Практический опыт:**<br>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом |

| | | |
|---|---|---|
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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>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 |
| **ВД. 5.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских | **ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских | **Практический опыт:**<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности |

| | | |
|---|---|---|
| изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<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>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; 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:**<br>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<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, 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>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<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; 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 изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных | **Практический опыт:**<br>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных |

| | | |
|---|---|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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, 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>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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.**<br>Осуществлять приготовление, | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |

| | | |
|---|---|---|
| | творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | 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>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила маркирования и упаковывания |
| | **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:**<br>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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, 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>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<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:**<br>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>ведения расчетов, оформления результатов проработки |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<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 |
| | | **Знания:**<br>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<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 |
| **ВД.6.** 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 потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработки 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>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>анализировать потребительские предпочтения 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, напитков;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;<br>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;<br>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;<br>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;<br>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;<br>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню |
| | | **Знания:**<br>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; |

| | | |
|---|---|---|
| | | классификация организаций питания; 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; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;<br>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и 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, напитков 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>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;<br>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания |
| | **ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениям и | **Практический опыт:**<br>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>координации деятельности подчиненного персонала |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<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 |
| | | **Знания:**<br>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>дисциплинарные процедуры в организации питания;<br>методы эффективного планирования работы бригады/команды; 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 системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат |
| | **ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт:**<br>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;<br>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;<br>проведение инвентаризации запасов |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;<br>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;<br>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;<br>определять потребность 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 ресурсного обеспечения в организациях питания;<br>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;<br>изменения, происходящие в продуктах при ихранении; 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 продуктов на производстве;<br>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания |
| | **ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт:**<br>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;<br>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;<br>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br>определять критерии качество 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>оценивать работу подчиненного персонала |
| | | **Знания:**<br>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;<br>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;<br>отраслевые стандарты;<br>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; 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>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения<br>организации питания;<br>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;<br>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;<br>правила составления графиков выхода на работу |
| | **ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте | **Практический опыт:**<br>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;<br>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| | | **Умения:**<br>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;<br>выбирать методы обучения, инструктирования; 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>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);<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, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;<br>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |

**4.3. Личностные результаты:**

| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
|---|---|
| **гражданского воспитания:** | |
| сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; | **ЛР 1** |
| осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; | **ЛР 2** |
| принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; | **ЛР 3** |
| готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; | **ЛР 4** |
| готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; | **ЛР 5** |
| умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; | **ЛР 6** |
| готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; | **ЛР 7** |
| **патриотического воспитания:** | |
| сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; | **ЛР 8** |
| ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; | **ЛР 9** |
| идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; | **ЛР 10** |
| **духовно-нравственного воспитания:** | |
| осознание духовных ценностей российского народа; | **ЛР 11** |
| сформированность нравственного сознания, этического поведения; | **ЛР 12** |
| способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; | **ЛР 13** |
| осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; | **ЛР 14** |
| ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; | **ЛР 15** |
| **эстетического воспитания:** | |
| эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; | **ЛР 16** |
| способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; | **ЛР 17** |
| убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; | **ЛР 18** |

| | |
|---|---|
| готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; | **ЛР 19** |
| **физического воспитания:** | |
| сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; | **ЛР 20** |
| потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; | **ЛР 21** |
| активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; | **ЛР 22** |
| **трудового воспитания:** | |
| готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; | **ЛР 23** |
| готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; | **ЛР 24** |
| интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; | **ЛР 25** |
| готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; | **ЛР 26** |
| **экологического воспитания:** | |
| сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; | **ЛР 27** |
| планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; | **ЛР 28** |
| активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; | **ЛР 29** |
| умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; | **ЛР 30** |
| расширение опыта деятельности экологической направленности; | **ЛР 31** |
| **ценности научного познания:** | |
| сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; | **ЛР 32** |
| совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; | **ЛР 33** |
| осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе | **ЛР 34** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации | **ЛР 35** |
| Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм | **ЛР 36** |
| Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 37** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** | |
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном и | **ЛР 38** |

| | |
|---|---|
| иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747) | |
| Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747) | **ЛР 39** |
| Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747) | **ЛР 40** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 41** |
| Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием | **ЛР 42** |
| Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий. | **ЛР 43** |
| Активно применять полученные знания на практике. | **ЛР 44** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Содействовать ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **ЛР 45** |
| Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **ЛР 46** |

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Учебный план

Учебный план основной профессиональной образовательной программы определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 30%, что дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, согласно выбранной квалификации, а также углубления подготовки обучающегося, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно, а также с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная программа предусматривает:

1. общеобразовательную подготовку (программу среднего общего образования);
2. профессиональную подготовку.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

1. общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

2. математический и общий естественнонаучный цикл;
3. общепрофессиональный цикл;
4. профессиональный цикл;
5. государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Объем образовательной программы
(на базе основного общего образования)

| Индекс | Наименование учебных циклов | Объем образовательной программы, час. | Обязательная часть, час. | Вариативная часть, час. |
|---|---|---|---|---|
| | Общеобразовательная подготовка | **1476** | **1476** | **-** |
| | Профессиональная подготовка | **4248** | **2952** | **1296** |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 475 | 432 | 43 |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный цикл | 195 | 180 | 15 |
| ОП | Общепрофессиональный цикл | 892 | 612 | 280 |
| П | Профессиональный цикл | 2686 | 1728 | 958 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | **216** | **216** | **-** |
| | Итого | **5940** | **4644** | **1296** |

В учебных циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, семинар, консультация), практики (в профессиональном цикле), выполнение курсовой работы и самостоятельной работы обучающихся. Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Общеобразовательная подготовка состоит из общеобразовательных учебных предметов.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не менее 160 академических часов.

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) -70 процентов от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся следующие

виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

При проведении практик организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком составляется расписание учебных занятий, недельная нагрузка, которой составляет 36 академических часов по образовательной программе.

Образовательная организация при реализации образовательной программы использует элементы электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

### 5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

*Учебный план и календарный учебный график прилагаются*

### 5.3. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы включает в себя: наименование мероприятия; срок выполнения; ответственный исполнитель; планируемый результат. Календарный план воспитательной работы утверждается заместителем директора по воспитательной работе.

### 5.4. Рабочая программа воспитания

Воспитание обучающихся при освоении образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ЧПОУ «Торгово-технологический колледж» осуществляется на основе рабочей программы воспитания.

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

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 обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

В разработке рабочих программ воспитания принимают участие совет обучающихся, совет родителей, а также представительные органы обучающихся (при их наличии).

*Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы прилагаются.*

### 5.5. Рабочие программы общеобразовательных учебных предметов

Рабочие программы общеобразовательных учебных предметов разработаны на основе

требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413), с учетом требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профиля получаемого профессионального образования и примерной программы общеобразовательного учебного предмета.

Общеобразовательная подготовка включает рабочие программы ученых предметов:

1. Рабочая программа учебного предмета УПО.01 «Русский язык»
2. Рабочая программа учебного предмета УПО.02 «Литература»
3. Рабочая программа учебного предмета УПО.03 «История»
4. Рабочая программа учебного предмета УПО.04 «Обществознание»
5. Рабочая программа учебного предмета УПО.05 «География»
6. Рабочая программа учебного предмета УПО.06 «Иностранный язык»
7. Рабочая программа учебного предмета УПО.07 «Математика»
8. Рабочая программа учебного предмета УПО.08 «Информатика»
9. Рабочая программа учебного предмета УПО.09 «Физическая культура»
10. Рабочая программа учебного предмета УПО.10 «Основы безопасности жизнедеятельности»
11. Рабочая программа учебного предмета УПО.11 «Физика»
12. Рабочая программа учебного предмета УПО.12 «Химия»
13. Рабочая программа учебного предмета УПО.13 «Биология»
14. Рабочая программа учебного предмета УПД.14 «Индивидуальный проект»
15. Рабочая программа учебного предмета УПД.15 «Родная литература»
16. Рабочая программа учебного предмета УПД.16 «Введение в специальность»

Рабочая программа общеобразовательного учебного предмета включает следующие разделы:

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного учебного предмета: определяет место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы, требования к результатам освоения учебного предмета.
2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета: определяют объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы, тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета, перечень примерных тем рефератов (докладов) (при наличии), индивидуальных проектов (при наличии).
3. Условия реализации общеобразовательного учебного предмета: содержат требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению обучения.
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета: содержит результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания), формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

*Рабочие программы учебных предметов прилагаются.*

### 5.6. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочие программы дисциплин гуманитарного и социально-экономического циклов:

1. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»
2. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 «История»
3. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
4. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура
5. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения»

Рабочие программы дисциплин математического и естественно-научного циклов:

1. Рабочая программа дисциплины ЕН.01 «Химия»
2. Рабочая программа дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
3. Рабочая программа дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»
4. Рабочая программа дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания»
5. Рабочая программа дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
6. Рабочая программа дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»
7. Рабочая программа дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информативные технологии»
8. Рабочая программа дисциплины ОП.08 «Охрана труда»
9. Рабочая программа дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
10. Рабочая программа дисциплины ОП.10 «Калькуляция и учет в общественном питании»
11. Рабочая программа дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности»
12. Рабочая программа дисциплины ОП.12 «Основы финансовой грамотности»

Рабочая программа дисциплины включает следующие разделы:

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины: определяет место дисциплины в структуре образовательной программы, требования к результатам освоения дисциплины.
2. Структура и содержание дисциплины: определяют объем дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание дисциплины.
3. Условия реализации дисциплины: содержат требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению обучения.
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины: содержит результаты обучения, критерии оценки и методы оценки.

*Рабочие программы дисциплин прилагаются.*

### 5.7. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей:

1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»
2. Рабочая программа профессионального модуля 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»
3. Рабочая программа профессионального модуля 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»
4. Рабочая программа профессионального модуля 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»
5. Рабочая программа профессионального модуля 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»

6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

7. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Рабочая программа профессионального модуля включает следующие разделы:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля: определяет место профессионального модуля в структуре образовательной программы, требования к результатам освоения дисциплины.
2. Структура и содержание профессионального модуля: определяют объем профессионального модуля, виды учебной работы, тематический план, содержание профессионального модуля.
3. Условия реализации профессионального модуля: содержат требования к минимальному материально-техническому и информационному обеспечению обучения.
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля: содержит код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля, критерии оценки и методы оценки.

*Рабочие программы профессиональных модулей прилагаются.*

### 5.8. Рабочие программы практик

Рабочие программы практик:

1. Рабочая программа учебной практики;
2. Рабочая программа производственной практики;
3. Рабочая программа производственной практики (преддипломной).

Рабочая программа практики включает следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы практики: определяет цели и задачи практики, место практики в структуре образовательной программы, виды профессиональной деятельности, количество часов на освоение рабочей программы практики.
2. Результаты практики: определяет формирование общих и профессиональных компетенций.
3. Объем, структура и содержание практики: определяет объем времени, отводимый на проведение практики, сроки проведения практики, содержание учебного материала и виды работ.
4. Условия организации и проведения практики: определяет требования к руководителям практики, требования к документации для проведения практики, требования к материально-техническому обеспечению практики, требования к обучающимся, требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности, перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, а также прохождение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.
5. Контроль и оценка результатов практики: определяют критерии оценивания промежуточной аттестации.

*Рабочие программы практик прилагаются.*

### 5.9. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определены образовательной организацией.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждому учебному предмету, дисциплине (модулю) разрабатываются

образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных предметов, дисциплин (модулей).

Текущий контроль знаний представляет собой:
- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения письменных домашних заданий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме) и др.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств.

Количество экзаменов и дифференцированных зачетов в процессе промежуточной аттестации определяется учебным планом. Количество экзаменов не превышает 8 в учебном году, количество дифференцированных зачетов - 10.

Освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### 6.1. Требования к оценочным материалам образовательной программы

Фонды оценочных средств по образовательной программе для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формируются из комплектов оценочных материалов текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают:
- темы выпускных квалификационных работ,
- продолжительность государственной итоговой аттестации,
- требования к выпускной квалификационной работе,
- вопросы для государственного экзамена;

- методику оценивания результатов;
- критерии оценки знаний;
- текст предварительного инструктажа (для проведения демонстрационного экзамена).

*Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики и Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело прилагаются.*

### 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает методические материалы по всем учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом.

*Методические материалы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело прилагаются*

## 7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### 7.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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 работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### 7.1.1. Перечень специальных помещений

**Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Лаборатории:**

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

**Тренажеры, тренажерные комплексы:**

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

**Спортивный комплекс**:
- Спортивный зал;

**Залы:**
- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал.

### 7.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Образовательная организация, реализующая образовательную 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.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

### 7.1.3. Библиотечный фонд

Библиотека образовательной организации укомплектована печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждому учебному предмету, курсу, дисциплине (профессиональному модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждому учебному предмету, курсу, дисциплине (профессиональному модулю) на одного обучающегося.

В образовательной организации имеется электронная информационно-образовательная среда, что позволяет замену печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

**Электронные образовательные ресурсы**

Электронные образовательные ресурсы:

- Министерство просвещения Российской Федерации: https://edu.gov.ru/
- Федеральный портал «Российское образование»: http://www.edu.ru/
- Образовательный портал Министерства образования и науки РТ: http://edu.kzn.ru
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: http://window.edu.ru/
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: http://school-collection.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: https://web.archive.org/web/ 20191121151247/http://fcior.edu.ru/
- ЭБС «ЗНАНИУМ»: https://znanium.com/

### 7.1.4. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки, которая может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Учебная практика реализуется в лаборатории ЧПОУ «Торгово-технологический колледж» и требует наличия оборудования, обеспечивающего выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля.

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно давать возможность обучающемуся овладеть

профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### 7.1.5. Оснащение рабочих мест выпускников

Оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются председателем цикловой комиссии, и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

### 7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 8. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы образовательная организация предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: «Адаптивные информационные технологии».

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.