

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ГАПОУ ТО
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»**

**МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ**

Рассмотрено
на заседании
педагогического совета

Протокол № 7
от 31 мая 2019 года

Утверждено
Приказ директора
ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии
питания, коммерции и
сервиса»
№ 356/01 - од
от 31 мая 2019 года

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
в том числе адаптированная для инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья

Формы обучения:

очная

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок обучения:

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Организация-разработчик

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» -
Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг

Экспертная организация

Наименование экспертной организации ООО «Гостиница»
«Восточный»

Экспертное заключение от 31 мая 2019 г.

Эксперт Заместитель Муромов И.А. | [Подпись]
руковод. отдела персонала ИИИ 7204193716 ОИИ 1137232030097 Тюменская область
Должность Место печати ФИО Подпись

Эксперт Шеф-повар Григорьев В.В. | [Подпись]
Должность ФИО Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
	1.1. Аннотация	6
	1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
	1.3. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы	7
	1.4. Требования к поступающим на обучение	10
	1.5. Сроки освоения основной образовательной программы и присваиваемые квалификации	10
	1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	10
	1.7. Распределение обязательной и вариативной частей основной образовательной программы	11
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	12
	2.1. Общие компетенции	12
	2.2. Профессиональные компетенции	14
3	МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	88
	3.1. Учебный план	88
	3.2. Календарный учебный график	111
	3.3. Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы	111
	3.4. Условия реализации основной образовательной программы	112
	3.4.1. Кадровое обеспечение основной образовательной программы	112
	3.4.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	113
	3.4.3. Оснащение площадки для демонстрационного экзамена	114
	3.4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение	115
4	АДАПТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	116
5	СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА	119
6	ПРИЛОЖЕНИЯ	120
Приложение 1	Учебный план	
Приложение 2	Календарный учебный график	
	Рабочие программы:	
Приложение 3	ОГСЭ.01	Основы философии
Приложение 4	ОГСЭ.02	История
Приложение 5	ОГСЭ.03	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности
Приложение 6	ОГСЭ.04	Физическая культура
Приложение 7	ОГСЭ.05	Психология общения
Приложение 8	ЕН.01	Химия
Приложение 9	ЕН.02	Экологические основы природопользования
Приложение 10	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Приложение 11	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
Приложение 12	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
Приложение 13	ОП.04	Организация обслуживания	
Приложение 14	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
Приложение 15	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 16	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Приложение 17	ОП.08	Охрана труда	
Приложение 18	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 19	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	
Приложение 20	ОП.11	Основы финансовой грамотности	
Приложение 21	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Приложение 22	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	
Приложение 23	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	
Приложение 24	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	
Приложение 25	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	
Приложение 26	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Приложение 27	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
Приложение 28	ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
Приложение 29	ПМ.09	Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело	
Приложение 30	Рабочая программа по учебной практике		

Приложение 31	Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности)	
Приложение 32	Рабочая программа преддипломной практики	
Приложение 33	Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 34	Справка о педагогических и научных работниках по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело	
Приложение 35	Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело	
Приложение 36	Перечень оборудования, инструментария по компетенции Поварское дело	
Приложение 37	Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Аннотация

Содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется основной образовательной программой – программой подготовки специалистов среднего звена (далее – ООП).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки ООП:

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., № 44828);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015 № 40270);

– Примерная основная образовательная программа (далее – ПООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (зарегистрирована в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519);

– требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/ WorldSkills International (WSI) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»;

– региональные требования.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения.

Результат освоения ООП и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) в виде демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие ООП, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Выпускник, освоивший ООП, должен быть готов к выполнению **основных видов деятельности,** согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена в

соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

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

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

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

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

Выполнение работ по профессии Повар 16675;

Выполнение работ по профессии Пекарь 16472;

Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело.

Выпускники, успешно освоившие ООП среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, могут продолжить обучение:

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того, возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,

- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,

- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),

- в области приготовления горячих напитков (бариста);

- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,

- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.3. Нормативно-правовые основы разработки ООП

ООП Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и

сервиса» - Межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг (далее – Техникум) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативную правовую основу разработки ООП составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 26.07.2019);

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 г. № 92 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования и высшего образования» (с изм. на 29.11.2018);

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 № 44828);

4. Примерная основная образовательная программа (далее – ПООП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирована в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05.2017 г. рег. № 43.02.15-170519);

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 26.03.2019 г.) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 года № 36 (ред. от 26.03.2019 г.) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014); «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 30.07.2013 г. № 29200);

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 14.06.2013 г. № 28785) с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 года;

9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 01.11.2013 г. № 30306) (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г.) с изменениями и дополнениями 17 ноября 2017 года;

11. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);

12. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

13. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

14. Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области в 2011 г.;

15. Учебная дисциплина Основы предпринимательской (вариативная), разработана на основании решения Совета директоров профессиональных образовательных организаций Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в ООП регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности»;

16. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

17. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных ООП (далее – адаптированная ООП) среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.04.2015 г. № 06-830вн;

18. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 г. № 06-2412вн;

19. Устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», утвержденный приказом директора Департамента образования и науки Тюменской области от 17.08.2018 № 514/ОД; принят на Общем собрании сотрудников и обучающихся, протокол от 06.06.2018 № 6; (с изменениями от 12.04.2019 № 239/ОД)

20. Локальные нормативные акты техникума.

При обучении инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление на обучение по адаптированной ООП, данная ООП считается адаптированной. Для адаптированной ООП выполнение требований, указанных в разделе 4 является обязательным.

1.4. Требования к поступающим на ООП

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

– гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;

– иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона

от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7 квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. №99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом; 4 фотографии.

1.5. Сроки освоения ООП и присваиваемые квалификации

Сроки получения образования по ООП и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
среднего общего образования	специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев

1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	специалист по поварскому и кондитерскому делу

	кондитерскому делу
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	Повар
ПМ.08 Выполнение работ по профессии Пекарь 16472	Пекарь
<i>ПМ 09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело</i>	специалист по поварскому и кондитерскому делу

1.7. Распределение обязательной и вариативной части ООП

Структура ООП включает обязательную и вариативную часть.

Обязательная часть ООП направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС и составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть ООП (не менее 30%) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

Результаты освоения ООП выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

2.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ООП должен обладать общими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 профессии (специальности) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: <ul style="list-style-type: none"> - 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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: <ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Знания: <ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты

2.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;

	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – 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; – 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; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения – <i>оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS);</i> – <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); – методы контроля качества сырья, продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
--	--

	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья – <i>оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS);</i> – <i>оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i> – <i>улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i> – <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i> – <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; – контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; – определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; – контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; – контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); – контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы обработки экзотических и редких видов сырья; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; – способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и
--	--	---

		<p>обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; – контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; – контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; – владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; – выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; – готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; – контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; – проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; – контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; – контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения – оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS); – оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); – улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);

		<ul style="list-style-type: none"> – <i>принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</i> – <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS)</i>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; – современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; – правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; – правила складирования упакованных полуфабрикатов; – требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры – <i>оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS);</i>

		<ul style="list-style-type: none"> – оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); – улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); – принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); – оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; – 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); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости полуфабрикатов
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить супы 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 супов; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов 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 супов; – сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи супов; – организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость супов; – вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i> – <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию супов сложного приготовления (ПС)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; – температура подачи супов сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных супов; – требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить соусы 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 соусов; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; – сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи соусов; – организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость соусов; – вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i> – <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию соусов сложного приготовления (ПС)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; – температура подачи соусов сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; – требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить 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; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий 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 горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS);</i> – <i>готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i> – <i>организовывать и проводить приготовление блюд с проростками (ФК);</i> – <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС)</i> – <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – 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; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>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 потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей

		<p>заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS);</i> – <i>готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i> – <i>готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</i> – <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд сложной технологии из муки (ПС);</i> – <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС);</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – 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; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить 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; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; – 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; – контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i> – <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – 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; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – 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; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить 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; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; – 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; – контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</i> – <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – 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; – техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – 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; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять

		<p>направления корректировки рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> – изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – 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); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 соусов, заправок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить соусы 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 соусов; – определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; – организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; – вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i>
--	--	--

		<p>– <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; – базовый словарный запас на иностранном языке <p>– <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i></p> <p>– <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых салатов; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов 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 салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи салатов; – организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; – рассчитывать стоимость салатов; – вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> – <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i> – <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции(WS)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; – температура подачи салатов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; – базовый словарный запас на иностранном языке – <i>технологии приготовления и оформления оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – организовывать приготовление, готовить 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;
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i> – <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции(WS)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; – методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; – требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования, упакованных канапе, холодных закусок;
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке – <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять 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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – 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; – 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 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; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; – обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного

		<p>водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; – <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i> – <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции(WS)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – 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; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; – базовый словарный запас на иностранном языке – <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; – изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием

		<p>сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; - 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; - организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; - <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i> - <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции(WS)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – 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; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; – современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных 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; – техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – 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; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке – <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки <p>Умения:</p>

	<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; – соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; – выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; – комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; – проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; – изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; – рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; – оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; – представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; – проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – 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); – современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; – принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; – правила организации проработки рецептур; – правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; – правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок <p><i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i></p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

<p>реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; – оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – 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; – 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; – демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; – контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; – способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
---	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; – правила утилизации непищевых отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; – <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i>
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; – 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 фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; – 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; – минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; – обеспечивать безопасность готовой продукции; – определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; – оценивать качество органолептическим способом; – предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;

	<ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента – организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; – контролировать температуру подачи холодных десертов; – организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; – охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); – рассчитывать стоимость холодных десертов; – вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; – поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; – консультировать потребителей; – владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; – <i>демонстрировать креативность и инновации (WS);</i> – <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i> – <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i> – <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания (WS)</i> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; – варианты подбора пряностей и приправ; – ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; – температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; – техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; – методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; – температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; – правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя; – <i>возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</i> – <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i> – <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i> – <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; – контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; – контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции – контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;