

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 № 6  
от 29 мая 2020 года

Утверждено  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 333/01-од  
от 29 мая 2020 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 «Мн Джем Тюмень»

Экспертное заключение от

28.08.2020

Место печати

Эксперт

Управляющий

Должность

Колосов Д.В.

ФИО

Подпись

Эксперт

Шенюков

Должность

Лопатин А.И.

ФИО

Подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

1	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	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	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	12
	2.1. Общие компетенции	12
	2.2. Профессиональные компетенции	14
3	<b>МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>	89
	3.1. Учебный план	89
	3.2. Календарный учебный график	112
	3.3. Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы	112
	3.4. Условия реализации основной образовательной программы	113
	3.4.1. Кадровое обеспечение основной образовательной программы	113
	3.4.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	114
	3.4.3. Оснащение площадки для демонстрационного экзамена	115
	3.4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение	116
4	<b>АДАПТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	117
5	<b>СОЦИОКУЛЬТУРНАЯ СРЕДА</b>	120
6	<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
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/ Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
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	
Приложение 38*	Программа построения индивидуальной образовательной траектории	
Приложение 39	Программа воспитания и социализации	
Приложение 40	Программа коррекционной работы	
Приложение 41	План внеурочной деятельности	
*С целью возможности реализации индивидуальной образовательной траектории по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающимся предоставляется возможность выбора учебных дисциплин и профессиональных модулей		

## 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/ Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер;

*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, регламентирующий 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;

10. 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);

11. 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);

12. 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);

13. 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.;

14. 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»;

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

16. 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;

17. 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;

18. 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)

19. 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, удостоверяющий 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	специалист по поварскому и

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кондитерскому делу
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	Повар
ПМ.08 Выполнение работ по профессии Пекарь 16472/ Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Пекарь Кондитер
<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><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> </ul>

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- оформлять документы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов</li> </ul>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>- общечеловеческие ценности;</li> <li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> </ul>

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>

## 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	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов,</li> </ul>

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

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

		<p>обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>– 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;</li> <li>– 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;</li> <li>– готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>– контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> <li>– контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</li> <li>– оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS);</li> <li>– оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</li> <li>– улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS);</li> <li>– принимать во внимание ожидания клиентов при</li> </ul>

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

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

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

	обслуживания	<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи супов;</li> <li>– организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость супов;</li> <li>– вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> <li>– <i>готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></li> <li>– <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию супов сложного приготовления (ПС)</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы</li> </ul>
--	--------------	---

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

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

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

	<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"> <li>– 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;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> <li>– <i>готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS);</i></li> <li>– <i>готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></li> <li>– <i>организовывать и проводить приготовление блюд с проростками (ФК);</i></li> <li>– <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС)</i></li> <li>– <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС)</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</li> </ul>
--	--

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,</li> </ul>

		<p>региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> <li>– <i>проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS);</i></li> <li>– <i>готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></li> <li>– <i>готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</i></li> <li>– <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд сложной технологии из муки (ПС);</i></li> <li>– <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС);</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы</li> </ul>
--	--	---

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

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- 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.;</li> <li>- 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;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> </ul>
--	---	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>

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

		<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– 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;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом</li> </ul>

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

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

	<p>непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- 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.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на</li> </ul>
--	--	--

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

	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>– организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость салатов;</li> </ul>
--	--	---

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

		<i>блюد здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i>
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> </ul>	

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

		<p>закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>– требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования, упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> <p>– <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i></p>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса</li> </ul>

		<p>оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> <li>– <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i></li> <li>– <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного</li> </ul>
--	--	---

		<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> <li>– <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i></li> </ul>
	<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><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</li> </ul>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– 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;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> <li>– <i>организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК);</i></li> <li>– <i>применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>– 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;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на</li> </ul>
--	---

		<p>иностранном языке</p> <p>– <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i></p>
	<p>ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– 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);</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– <i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС)</i></li> </ul>
<p>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</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– 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;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– 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;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в</li> </ul>

		<p>области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>– <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i></li> </ul>
	<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><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа</li> </ul>

		<p>подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>– вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>– <i>демонстрировать креативность и инновации (WS);</i></li> <li>– <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>– <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>– <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания (WS)</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>– <i>возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</i></li> <li>– <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></li> <li>– <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></li> <li>– <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i></li> </ul>
	<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><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>– вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов</li> </ul>
--	--

		<p>сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>– <i>возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS)</i></li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>– вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>
--	--	---

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>– <i>особенности национальных традиций (WS);</i></li> <li>– <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></li> <li>– <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></li> <li>– <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i></li> </ul>
	ПК 4.5. Осуществлять	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления,</li> </ul>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– 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.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к</li> </ul>
--	--	--

		<p>реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>– вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>
Организация и	ПК 5.1.	<b>Практический опыт в:</b>

<p>ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– 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> <p>– обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– оценивать наличие ресурсов;</p> <p>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>– оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>– распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>– объяснять правила и продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>– разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>– контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>– важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>– способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного</li> </ul>

		<p>производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>– доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>– контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать</li> </ul>

		<p>продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и</li> </ul>
--	--	---

		<p>презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных</li> </ul>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм</li> </ul>
--	--	--

		<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и</li> </ul>

	<p>пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>– определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в</li> </ul>
--	--	---

		<p>процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>– контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>– контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</i></li> <li>– <i>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</i></li> <li>– <i>презентовать свои шоколадные изделия (WS);</i></li> <li>– <i>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д (WS);</i></li> <li>– <i>производить конфеты нужного веса и размера (WS);</i></li> <li>– <i>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.(WS);</i></li> <li>– <i>использовать красители при работе с шоколадом (WS);</i></li> <li>– <i>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);</i></li> <li>– <i>готовить полный ассортимент гато, продемонстрировать креативность и инновации,</i></li> <li>– <i>готовить полный ассортимент антреме (WS);</i></li> <li>– <i>готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i></li> <li>– <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>– <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>– <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания ингредиентов(WS);</i></li> <li>– <i>эффектно подавать миниатюры, маленькие торты,</i></li> </ul>
--	--	---

		<p><i>выпечку, птифуры после декорирования (WS);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания (WS);</i></li> <li>– <i>учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS)</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</i></li> <li>– <i>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</i></li> <li>– <i>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</i></li> <li>– <i>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</i></li> <li>– <i>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</i></li> <li>– <i>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</i></li> <li>– <i>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</i></li> <li>– <i>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</i></li> <li>– <i>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</i></li> <li>– <i>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</i></li> <li>– <i>возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур;</i></li> <li>– <i>особенности национальных традиций (WS)</i></li> <li>– <i>ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</i></li> <li>– <i>типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</i></li> <li>– <i>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</i></li> <li>– <i>технику моделирования из различных материалов (WS);</i></li> <li>– <i>визуальное воздействие форм (WS);</i></li> <li>– <i>техники и методы формования и окрашивания (WSR);</i></li> <li>– <i>принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС);</i></li> <li>– <i>художественное воздействие презентационного изделия (WS);</i></li> <li>– <i>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</i></li> <li>– <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS)</i></li> <li>– <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</i></li> <li>– <i>виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</i></li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</li> <li>– специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>– художественное оформление презентационного изделия (WS);</li> <li>– ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS);</li> <li>– хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</li> <li>– воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</li> <li>– хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WS);</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> <li>– ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия (WS);</li> <li>– назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними (WS);</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС)</li> </ul>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>– ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>– соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>– комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>– изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>– рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>– оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</li> <li>– современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>– принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>– правила организации проработки рецептур;</li> <li>– правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– <i>особенности национальных традиций (WS);</i></li> <li>– <i>художественное оформление презентационного изделия(WS);</i></li> <li>– <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</i></li> </ul>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>– рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>– предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>– составлять понятные и привлекательные описания</li> </ul>

		<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li> <li>– анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</li> <li>– классификация организаций питания;</li> <li>– стиль ресторанного меню;</li> <li>– взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>– названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>– ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>– основные типы меню, применяемые в настоящее время;</li> <li>– принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</li> <li>– сезонность кухни и ресторанного меню;</li> <li>– основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</li> <li>– примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организацией питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</li> <li>– правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>– методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</li> <li>– правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>– возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>– координации деятельности подчиненного персонала</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>– планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>– составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>– управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>– предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>– вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– организовывать документооборот</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</li> <li>– дисциплинарные процедуры в организации питания;</li> <li>– методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>– методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>– методы эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>– способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>– способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>– личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>– принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>– правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>– нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li> <li>– структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>– методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> <li>– психологические типы характеров работников</li> </ul>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>– контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</li> <li>– проведении инвентаризации запасов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействовать со службой снабжения;</li> <li>– оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>– рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</li> <li>– определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</li> <li>– контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>– проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</li> <li>– составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;</li> <li>– назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного</li> </ul>

		<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изменения, происходящие в продуктах при хранении;</li> <li>– сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>– возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</li> <li>– причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>– графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</li> <li>– современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– порядок списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>– современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</li> </ul>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</li> <li>– контроле качества выполнения работ;</li> <li>– организации текущей деятельности персонала</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>– определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>– определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>– организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>– организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</li> <li>– положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li> <li>– отраслевые стандарты;</li> <li>– правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>– правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</li> <li>– классификацию организаций питания;</li> <li>– структуру организации питания;</li> <li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>– методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>– схема, правила проведения производственного контроля;</li> <li>– основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>– формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>– контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</li> <li>– современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</li> <li>– правила составления графиков выхода на работу</li> </ul>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>– инструктировании, обучении на рабочем месте</li> <li>– оценке результатов обучения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>– выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>– составлять программу обучения;</li> <li>– оценивать результаты обучения;</li> <li>– координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>– объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>– формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</li> <li>– виды инструктажей, их назначение;</li> <li>– роль наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>– методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении</li> </ul>

		<p>собственной квалификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>– правила составления программ обучения;</li> <li>– способы и формы оценки результатов обучения персонала;</li> <li>– методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>– принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>– законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</li> <li>– современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</li> </ul>
Выполнение работ по профессии Повар	<p>ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>– подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– <i>обработка традиционных видов овощей, грибов;</i></li> <li>– <i>приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</i></li> <li>– <i>ведение расчетов с потребителями</i></li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>– требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов;</li> <li>– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>
	<p>ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>– подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционирование (комплектование), упаковка на вынос,</li> </ul>

		<p>хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– ведение расчетов с потребителями</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 7.3 Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>– подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов и соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>– порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– ведение расчетов с потребителями</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</p> <p><b>Знания:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>
	<p>ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>– подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>
ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика		<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>– подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>
ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>– подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>
	<p>ПК 7.7 Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>– подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковка, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое</li> </ul>

		<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>
	<p>ПК 7.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>– подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul>
<p>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</p>	<p>ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря для хлебобулочной продукции изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;</li> <li>– Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;</li> <li>– Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;</li> <li>– Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;</li> <li>– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;</li> <li>– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых</li> </ul>

		<p>в приготовлении хлебобулочной продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;</li> <li>– Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</li> </ul>
	<p>ПК 8.2 Организовывать подготовку сырья, материалов для приготовления хлебобулочной продукции соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции;</li> <li>– Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;</li> <li>– Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;</li> <li>– Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– Требования к качеству, срокам, условиям хранения;</li> <li>– Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>– Применять приемы смешанной закваски;</li> <li>– Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>– Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</li> </ul>
	<p>ПК 8.3. Осуществлять замес, формовку, выпечку, презентацию хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Замешивание и формовка теста вручную, замешивание и формовка теста на специальном оборудовании;</li> <li>– Выпечка несдобных, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;</li> <li>– Презентация и продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;</li> <li>– Применять различные способы замесов;</li> <li>– Определять дефекты теста;</li> <li>– Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;</li> <li>– Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;</li> <li>– Технологии выпечки несдобных, сдобных</li> </ul>

		<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;</li> <li>- Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;</li> <li>- Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</li> <li>- <i>выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (WS);</i></li> <li>- <i>презентовать свои хлебобулочные изделия (WS);</i></li> <li>- <i>декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (WS);</i></li> <li>- <i>производить слоеные изделия нужного веса и размера (WS);</i></li> <li>- <i>изготавливать закваски и заварки (WS);</i></li> <li>- <i>использовать красители при работе с композициями для Арт-класса (WS);</i></li> <li>- <i>окрашивать композиции для Арт-класса разнообразными техниками, в том числе аэрографию</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;</li> <li>- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</li> </ul>
<p>Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</p>	<p>ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря для изготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>
	<p>ПК 8.2 Организовывать подготовку сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор сырья, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- подготовка сырья, материалов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контроль хранения и расхода продуктов;</li> <li>- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие сырья;</li> <li>- контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- <i>учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS)</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- современные методы подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей;</li> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- <i>ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</i></li> <li>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS);</i></li> <li>- <i>специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS)</i></li> </ul>
	<p>ПК 8.3 Осуществлять изготовление, презентацию и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</li> <li>- прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> <li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;</li> <li>- <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>- <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>- <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов(WS);</i></li> <li>- <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</i></li> <li>- <i>презентовать шоколадные изделия (WS);</i></li> <li>- <i>производить конфеты нужного веса и размера (WS);</i></li> <li>- <i>использовать красители при работе с шоколадом (WS)</i></li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной</li> </ul>

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> <li>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом (WS);</li> <li>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия (WS)</li> </ul>
<p>ПМ 09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело</p>	<p>ПК 9.1-9.22</p>	<p><b>Практический опыт в организации технологических процессов по компетенции Поварское дело:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок/ горячих закусок</li> <li>- разработка ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра</li> <li>- разработка ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков</li> <li>- разработка ассортимента сложных горячих и холодных соусов</li> <li>- разработка ассортимента бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>- разработка ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки</li> <li>- выполнение технологического процесса приготовления сложной, холодной и горячей кулинарной продукции</li> <li>- выполнение технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и макаронных изделий</li> <li>- выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса птицы, дичи, рыбы и моллюсков</li> <li>- выполнение технологического процесса приготовления сложных, горячих и холодных соусов</li> <li>- выполнение технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>- выполнение технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки</li> <li>- оформление сложной, холодной и горячей кулинарной продукции</li> <li>- оформление сложных гарниров из овощей, круп, грибов,</li> </ul>

		<p>макаронных изделий, яиц и сыра</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформление сложных блюд из мяса, птицы, рыбы</li> <li>– оформление и подача сложных горячих и холодных соусов</li> <li>– оформление и подача бульонов и горячих и холодных супов</li> <li>– оформление сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатам</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способы приготовления пищи</li> <li>– отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню</li> <li>– готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецепту</li> <li>– составлять тайминг для реализации меню</li> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>– готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте</li> <li>– оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сезонные продукты</li> <li>– региональные блюда</li> <li>– правила организации рабочего места повара для приготовления, указанного меню</li> <li>– характеристику основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</li> <li>– ассортимент основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</li> <li>– варианты сочетаний ингредиентов в процессе приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки</li> <li>– правила соусной композиции горячих и холодных соусов</li> <li>– технологию приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции и десертов</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества блюд</li> <li>– технику оформления и декорированию блюд</li> </ul>
--	--	---

### 3. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. Учебный план

При формировании учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело учитывались следующие нормы (ФГОС, п.2.2):

Структура и объем ООП

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180
Общепрофессиональный цикл	не менее 612
Профессиональный цикл	не менее 1728
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	4464

Рабочий учебный план разработан на основе примерного учебного плана (Приложение 1).

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей ООП определены с учетом ПООП по специальности.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) ООП выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ООП в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов ООП.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ООП предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин:

«Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Освоение общепрофессионального цикла ООП предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Профессиональный цикл ООП включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл ООП входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов.

Часть профессионального цикла ООП, выделенная на проведение практик составляет не менее 25% процентов от профессионального цикла ООП.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится в форме защиты ВКР (дипломная работа), включающей ДЭ.

Структура ООП включает обязательную и вариативную части. Обязательная часть ООП направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по специальности, и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть ООП (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший ООП, согласно получаемой квалификации, указанной в пункте 1.11 ФГОС СПО, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части ООП Техникум определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом ПООП.

Объем времени 1296 часов, отведенный на вариативную часть учебных циклов ООП использован на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, а также на введение новых дисциплин и модулей:

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
<b>ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				
1296	ОГСЭ.05 Психология общения	36	4	С целью учета особенностей стандартов Worldskills в учебный план включена вариативная учебная дисциплина: обучающийся должен <b>уметь</b> : - <i>принимать решения в нестандартных ситуациях (WS)</i> ; должен <b>знать</b> : - <i>психологические особенности личности</i>
<b>ОПЦ Общепрофессиональный цикл</b>				
	ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места <i>Раздел Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудование в производственной сфере в быту</i>	88	24	Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23 ноября 2009 года № 261 – ФЗ. <i>Обучающийся должен уметь: действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования</i>
	ОП. 04 Организация обслуживания	68	4	С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в учебный план включены вариативные часы. Обучающийся должен <b>уметь</b> : - <i>готовить блюда в присутствии гостей (WS)</i> ; должен <b>знать</b> : - <i>правила декантации вина (WS)</i>
	ОП.10 Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	72	72	На основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017 г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. profilUM»), стандартами WSR по компетенции Предпринимательство, в учебный план включена вариативная учебная дисциплина: обучающийся должен <b>уметь</b> : - <i>выбирать организационно-правовую форму новых компаний</i> ;

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности;</li> <li>- налаживать коммуникации между членами команды;</li> <li>- управлять поведением команды посредством реализации моделей личности в организационном пространстве;</li> <li>- оценивать личностные качества и потенциал членов команды;</li> <li>- разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений в области управления предприятиями малого бизнеса;</li> <li>- определять предпочтения на основе веб ресурсов, работать с каталогом паспортов проектов;</li> <li>- выдвигать бизнес-идеи;</li> <li>- выбирать бизнес идеи, исходя из тенденций развития рынка;</li> <li>- использовать основные категории маркетинга в практической деятельности;</li> <li>- проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;</li> <li>- выявлять сегменты рынка;</li> <li>- определять тип рыночной структуры;</li> <li>- давать сравнительную характеристику видам и формам конкуренции;</li> <li>- создавать привлекательный образ предприятия: престиж, новации, невысокие цены;</li> <li>- доводить информацию о продукции, включая ее характеристики, до конечных потребителей;</li> <li>- сохранять актуальность товара (услуги);</li> <li>- воздействовать на конкретную аудиторию;</li> <li>- готовить мастер-классы;</li> <li>- демонстрировать готовую продукцию;</li> <li>- применять основные этапы рекламной кампании;</li> <li>- применять основные формы</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>продвижения товара или услуги;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновать и установить цену на продукт в соответствии с одним из методов ценообразования (рыночным, затратным или параметрическим);</li> <li>- рассчитывать величины налогов;</li> <li>- обоснованно выбирать систему бухгалтерского учета, применить ее в практической деятельности;</li> <li>- формулировать ключевые качества успешного сотрудника;</li> <li>- определить степень клиентоориентированности компании;</li> <li>- осуществлять постановку цели;</li> <li>- выяснять потребности клиента;</li> <li>- применять технологии активных продаж;</li> <li>- вести переговоры;</li> <li>- вести деловую переписку;</li> <li>- классифицировать экспортные товары;</li> <li>- оценивать экспортный потенциал предприятия;</li> <li>- различать модели управления бизнес-процессами;</li> <li>- определять бизнес-процессы, которые можно ускорить путем автоматизации;</li> <li>- подбирать CRM-систему под потребности бизнеса;</li> <li>- сравнивать электронную и реальную коммерцию;</li> <li>- отстаивать свои права, читать нормативную документацию, договоры;</li> <li>- определять потребность в инвестициях;</li> <li>- выбирать оптимальный вид кредита;</li> <li>- определять доходы фирмы;</li> <li>- оценивать риски фирмы при организации ведения бизнеса;</li> <li>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>находить варианты вложения денежных средств;</i></li> <li>- <i>выбирать оптимальный вариант международных расчетов;</i></li> <li>- <i>юридически грамотно толковать действующие правовые нормы;</i></li> <li>- <i>анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам;</i></li> <li>- <i>эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;</i></li> <li>- <i>анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства;</i></li> <li>- <i>ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;</i></li> <li>- <i>формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество;</i></li> <li>- <i>формировать пакет документов для получения кредита;</i></li> <li>- <i>проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;</i></li> <li>- <i>формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;</i></li> <li>- <i>анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;</i></li> <li>- <i>использовать</i></li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса;</li> <li>использовать систему «одно окно»</li> </ul> <p>(ФК).должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизм организации предпринимательской деятельности – от зарождения идеи до создания новой компании в малом бизнесе;</li> <li>- о навыках и компетенциях, которые необходимы членам команды;</li> <li>- основы эффективного управления предпринимательской деятельностью;</li> <li>- техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- дифференциацию структуры потребностей по группам потребителей/</li> <li>- основные положения и условия успешной реализации бизнес идеи;</li> <li>- процедуры работы с бизнес идеей как первой ступенью бизнес планирования;</li> <li>- принципы и функции маркетинга;</li> <li>- критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;</li> <li>- понятие и виды конкуренции;</li> <li>- понятие мотивирования всех участников, находящихся в цепочке сбыта товара;</li> <li>- понятие трансформация привычного восприятия продукции;</li> <li>- технологии распространения сведений о благонадежности компании;</li> <li>- техники продвижения</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>дорогостоящих товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы ПР-мероприятий;</li> <li>- виды промо-акций;</li> <li>- понятие сейлзпромоушн;</li> <li>- понятие паблик рилейшнз;</li> <li>- понятие директ-маркетинг;</li> <li>- понятие брендинга;</li> <li>- понятие «цена», виды и функции цен;</li> <li>- методы ценообразования;</li> <li>- понятие «бухгалтерский учет»;</li> <li>- понятие «управленческий учет» и его компоненты;</li> <li>- виды налогов;</li> <li>- системы бухгалтерского учета;</li> <li>- понятие «клиентоориентированность» и ее измерение;</li> <li>- понятие «сервис»;</li> <li>- понятие «продажи»;</li> <li>- этапы продаж и содержание каждого этапа;</li> <li>- послепродажный сервис, администрирование, развитие клиента;</li> <li>- понятие «экспорт»;</li> <li>- преимущества и недостатки экспорта;</li> <li>- понятие «стратегия»;</li> <li>- процесс выхода на внешний рынок;</li> <li>- этапы экспортных операций;</li> <li>- содержание и виды бизнес-процессов, модели управления ими;</li> <li>- понятие автоматизации и процессы, подлежащие автоматизации;</li> <li>- возможности CRM-систем;</li> <li>- плюсы и минусы электронной и реальной коммерции;</li> <li>- виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;</li> <li>- современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели кредитоспособности компании;</li> <li>- понятие кредитного риска и методы его снижения;</li> <li>- типы и сущность корпораций;</li> <li>- виды инвестиций и способы привлечения инвесторов;</li> <li>- современные виды кредитов для бизнеса, их сущность;</li> <li>- специфику и риски работы с венчурными фондами;</li> <li>- методы планирования расходов и покупок;</li> <li>- методы накопления личного капитала;</li> <li>- правила осуществления международных расчетов;</li> <li>- содержание и классификация валютных рисков;</li> <li>- требования к порядку осуществления валютных операций в соответствии с ФЗ № 173 «О валютном регулировании и валютном контроле»;</li> <li>- место и роль предпринимательского права в системе регулирования правовых отношений;</li> <li>- источники предпринимательского права;</li> <li>- принципы современного предпринимательского права;</li> <li>- принципы расширения инвестиционного портфеля;</li> <li>- права и обязанности субъектов предпринимательства;</li> <li>- законодательство РФ и международные;</li> <li>- договоры, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</li> <li>- основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- права и обязанности субъектов предпринимательства; законодательство РФ и международные</li> <li>- договора, регулирующие отношения, входящие в предмет правовых основ предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы правового регулирования организации отдельных видов товаров;</li> <li>- основы организации и документирования торгового оборота; порядок применения международных договоров;</li> <li>- формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная; полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса;</li> <li>- меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса;</li> <li>- виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции;</li> <li>- требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций;</li> <li>- подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды;</li> <li>- теоретические основы и методы развития электронного бизнеса;</li> <li>- принцип «одного окна».</li> </ul>
	ОП.11 Основы финансовой грамотности	46	46	В соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 сентября 2017 г. № 2039-р. Стратегия повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017–2023 годы в учебный план включена вариативная учебная дисциплина,

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</li> <li>-применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>-сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>-грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>-анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</li> <li>- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;</li> <li>-использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</li> <li>- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;</li> <li>-применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</li> <li>-применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;</li> <li>-использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом,</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</p> <p>-применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании,</p> <p>-сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</p> <p>-применять знания о депозите, управления рисками при депозите;</p> <p>-о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;</p> <p>-определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;</p> <p>-оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</p> <p><b>должен знать:</b></p> <p>-экономические явления и процессы общественной жизни;</p> <p>-структуру семейного бюджета и экономику семьи;</p> <p>-депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;</p> <p>-расчетно-кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;</p> <p>-пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</p> <p>-виды ценных бумаг;</p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>-сферы применения различных форм денег;</p> <p>-основные элементы банковской системы; -виды платежных средств;</p> <p>-страхование и его виды;</p> <p>-налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);</p> <p>-правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</p> <p>-признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц</p>
<b>ПЦ Профессиональный цикл</b>				
	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>34</p> <p>46</p>	<p>2</p> <p>10</p>	<p>С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.</p> <p>С целью учета особенностей стандартов Worldskills профессиональный модуль в рамках МДК включены вариативные часы, позволяющие сформировать умения:  <b>обучающийся должен уметь:</b>  - 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</p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<i>приготовления (WS) - оценивать преимущества и недостатки пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS), а также промежуточная аттестация, проводимая за счет вариативных часов</i>
	<p>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.</p> <p>МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	36	2	С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.
	<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	88	2	С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.
	<p>МДК 02.03 Организация процессы приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных</p>	62	62	С целью учета особенностей стандартов Worldskills, требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., № 610н в профессиональный модуль включены вариативные часы в

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	кухонь			<p>рамках МДК 02.03., позволяющие сформировать умения и знания:  <i>обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию супов сложного приготовления (ПС);</li> <li>- готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС);</li> <li>- готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС);</li> <li>- проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS);</li> <li>- готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС);</li> <li>- готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС);</li> <li>- готовить горячие блюда национальных кухонь сложной технологии из муки (WS);</li> <li>- организовывать</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>приготовление, оформление и презентацию горячих блюд сложной технологии из муки (ПС);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</i></li> <li>- <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС);</i></li> <li>- <i>готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</i></li> <li>- <i>организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС), а также промежуточная аттестация, проводимая за счет вариативных часов;</i></li> </ul> <p><i>Обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>соусов сложного ассортимента национальных кухонь (WS)</i></li> </ul>
	<p>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, оформления и</p>	36	4	<p>С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация</p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	<p>подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. МДК 03.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p><i>МДК 03.03</i> <i>Организация процессов приготовления, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i></p>	40	4	<p>проводится за счет вариативных часов.</p> <p>С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.</p>
	<p>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	76	76	<p>С целью учета особенностей стандартов Worldskills, требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., № 610н в профессиональный модуль включены вариативные часы в рамках МДК 03.03, позволяющие сформировать умения и знания:</p> <p><b>обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS), а также промежуточная аттестация, проводимая за счет вариативных часов;</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС);</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	4	С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	40	4	С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.
	МДК 04.03 Организация процессы приготовления, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	86	86	С целью учета особенностей стандартов Worldskills, требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., № 610н в профессиональный модуль включены вариативные часы в рамках МДК 04.03, позволяющие сформировать умения и знания: <i>обучающийся должен уметь:</i> - <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</i>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p><i>разнообразные сочетания (WS), а также промежуточная аттестация, проводимая за счет вариативных часов ; должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></li> <li>- <i>возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</i></li> <li>- <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></li> <li>- <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></li> <li>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</i></li> <li>- <i>особенности национальных традиций (WS);</i></li> <li>- <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></li> <li>- <i>художественное оформление презентационного изделия (WS);</i></li> <li>- <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS).</i></li> </ul>
	<p>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.</p> <p>МДК 05.01 Организация процессов</p>	35	3	<p>С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и</p>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	55	3	С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.
	МДК 05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	107	107	С целью учета особенностей стандартов Worldskills, в профессиональный модуль включены вариативные часы в рамках МДК 05.03, МДК.05.04, позволяющие сформировать умения и знания: обучающийся должен <b>уметь</b> : - готовить полный ассортимент гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS); - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS); - производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов(WS); - демонстрировать креативность и инновации, гато антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS); - подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю
	МДК 05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных конфет	107	107	

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<p>обслуживания(WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS);</li> <li>- создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</li> <li>- изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</li> <li>- презентовать шоколадные изделия (WS);</li> <li>- декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</li> <li>- производить конфеты нужного веса и размера (WS);</li> <li>- изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</li> <li>- использовать красители при работе с шоколадом (WS);</li> <li>- окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS), а также промежуточная аттестация, проводимая за счет вариативных часов;</li> </ul> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</li> <li>- возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</li> <li>- особенности национальных традиций;</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</li> <li>- хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</li> <li>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</li> <li>- использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	МДК.05.05 Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	43	43	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</li> <li>- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</li> <li>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</li> <li>- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</li> <li>- технику моделирования из различных материалов (WS);</li> <li>- техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS).</li> <li>- особенности национальных традиций;</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</li> <li>- хранение и способы презентации изделий из марципана;</li> <li>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS).</li> </ul> <p>С целью учета особенностей стандартов Worldskills, в профессиональный модуль включены вариативные часы в рамках МДК 05.05, позволяющие сформировать умения и знания: обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</li> <li>- оформлять, производить подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS) а также промежуточная аттестация, проводимая за счет вариативных часов;</li> </ul>

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
				<i>должен знать:</i> <i>особенности национальных традиций (WS)</i> <i>- художественное оформление презентационного изделия (WS);</i> <i>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS).</i>
	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	102	6	С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.
	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	305 118	125 118	С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОП в учебный план включён вариативный профессиональный модуль Выполнение работ по профессии 16675 Повар. С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.
	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь МДК. 08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь/ Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер МДК. 08.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	190 112	190 112	С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ООП в учебный план включён вариативный профессиональный модуль Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь/ Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер. С учетом примерной основной образовательной программой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов.

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
	<i>ПМ. 09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело</i>	190	190	С целью учета особенностей стандартов Worldskills и требований Демонстрационного экзамена в формате Worldskills, в учебный план включен вариативный профессиональный модуль обучающийся должен уметь: - планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (WS); - применять инновационные методы приготовления (WS); - применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS); - демонстрировать креативность и инновации (WS); - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS), а также промежуточная аттестация, проводимая за счет вариативных часов; знать: - возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS); - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия
	<i>МДК.09.01 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело</i>	106	106	

### 3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### 3.3. Контроль и оценка результатов освоения ООП

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и ГИА обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ГИА проводится в форме защиты ВКР (дипломная работа), включающей ДЭ. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Порядком проведения ГИА по ООП среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968.

Программа ГИА (Приложение 33) разрабатывается ежегодно предметно-цикловой комиссией и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа ГИА определяет:

- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Оценочные материалы для проведения ДЭ в рамках ГИА разрабатываются экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» с целью обеспечения единых требований и основываются на международных практиках оценки.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.

### **3.4. Условия реализации ООП**

Условия реализации ООП соответствуют назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения ООП.

#### **3.4.1. Кадровое обеспечение ООП**

Реализация ООП обеспечивается руководящими и педагогическими работниками Техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации ООП на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) (Приложение 34).

Квалификация педагогических работников Техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных

стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) в общем числе педагогических работников, реализующих ООП составляет не менее 25 %.

#### **3.4.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ООП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечивает доступ в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам (Приложение 35).

##### **Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:**

###### *Кабинеты:*

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

###### *Лаборатории:*

химии;  
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

###### *Спортивный комплекс:*

###### *Залы:*

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актальный зал

Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных ООП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Техникума. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

### 3.4.3. Оснащение площадки для ДЭ

ДЭ проводится в лабораториях Техникума:

Наименование ПМ	Наименование кабинета, лаборатории мастерской
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
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	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
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	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
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	Учебный кондитерский цех
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	Учебный кондитерский цех
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь/ Выполнение работ по профессии 12901	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих

Кондитер	блюد, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
ПМ.09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Содержание заданий для ДЭ разрабатывается с учетом актуальных заданий Национального чемпионата WSR (Техническое описание компетенции Поварское дело и Кондитерское дело) и требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Оснащение процесса ДЭ, рабочего места, обучающегося в рамках модулей, производится в соответствии с актуальным инфраструктурным листом Национального чемпионата WSR - 2020, требованиями к материально-техническому обеспечению лабораторий и мастерских настоящей ООП.

Перечень оборудования, инструментария по компетенции Поварское и Кондитерское дело для оснащения площадки ДЭ согласован с Главным экспертом Союза «Ворлдскиллс Россия» (Приложение 36).

#### **3.4.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине, профессиональному модулю из расчета одно печатное или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет (Приложение 37).

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ООП.

В условиях электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

#### **4. Адаптация образовательной программы при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

4.1. Адаптация настоящей ООП проводится в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся при наличии обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, подавших заявление о переводе на обучение по адаптированной ООП.

Реализация адаптированной ООП ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование социокультурной среды образовательной организации.

Зачисление на обучение по адаптированной ООП осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций, данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной ООП, должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья, указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной ООП, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по адаптированной ООП инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно его обучение по индивидуальному учебному плану. При необходимости (обоснованной рекомендациями социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии), срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с указанным в разделе 1 настоящей ООП

4.2. При обучении инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной ООП, в индивидуальный учебный план включается адаптационная дисциплина ОП.10. Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (в объеме 72 часов). Изучение адаптационной дисциплины проводится за счет исключения в индивидуальном учебном плане учебной дисциплины ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности.

Возможность адаптации ООП к особым образовательным потребностям обучающегося инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья отражена в отдельном разделе рабочих программ учебных дисциплин (за исключением адаптационных дисциплин) и профессиональных модулей, реализация которых требует выполнения особых условий. При обучении инвалида и (или) лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной ООП, реализация вышеуказанного раздела рабочей программы является обязательной.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной ООП, по их письменному заявлению, может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Техникумом установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья – занятие в общей группе, но выполнение заданий, учитывающих тип и степень нарушения здоровья обучающегося.

4.3. Адаптация материально-технической базы осуществляется путем обеспечения ее доступности к особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учебные кабинеты (мастерские, специализированные лаборатории), при наличии обучающихся по адаптированной ООП, должны быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с имеющимися видами ограничений здоровья, в количестве, достаточном для обеспечения каждого обучающегося инвалида (лица с ограниченными возможностями здоровья).

Учебные аудитории, в которых обучаются лица с нарушением слуха оборудуются компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой и (или) мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в учебных аудиториях предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеовеличителей для удаленного просмотра, использования Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата в аудитории устанавливаются передвижные регулируемые парты с источником питания (либо в непосредственной близости от источника питания).

4.4. Форма проведения учебной и производственной практики для обучающихся по адаптированной ООП устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с нормативными требованиями.

4.5. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения для обучающихся по адаптированной ООП устанавливаются с учетом ограничения здоровья обучающихся. Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза от установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможно создание специальных условий при прохождении ГИА. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Процедура защиты ВКР для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

4.6. Информационное и методическое обеспечение обучающихся должно обеспечивать возможность реализации адаптированной ООП.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (не менее одного вида):

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

4.7. Реализацию адаптированной ООП обеспечивают педагогические работники, ознакомленные с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

При реализации адаптированной ООП важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – сопровождение). Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации внедрена такая форма сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

## **5. Социокультурная среда**

В Техникуме сформирована социокультурная среда, необходимая для обеспечения воспитания гармонично развитой и социально ответственной личности, ориентированная на системно-деятельностный подход к развитию и социализации

обучающихся, оказания им помощи в профессиональном становлении. Созданы условия для самореализации личности, включая участие обучающихся в деятельности по направлениям: гражданско-патриотическое, культурно-творческое, спортивное и здоровьесберегающее, профилактическое, студенческое самоуправление, молодежное предпринимательство, профориентационное, экологическое. Воспитательная и социальная работа с обучающимися Техникума организована на основании локальных нормативных документов. Для формирования общих компетенций обучающихся, в Техникуме, в соответствии с планом работы, организуются и реализуются внеучебные мероприятия: кружки, спортивные секции, творческие студии, советы, клубы. Обучающиеся принимают участие в конкурсах, соревнованиях, фестивалях различных уровней, в проектной деятельности.