

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

---

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ  
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Рассмотрено  
на заседании  
педагогического совета

Протокол № 5  
от 14 июня 2022 года

Утверждено  
Приказ директора  
ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии  
питания, коммерции и  
сервиса»  
№ 499/01-09  
от 14 июня 2022 года

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ 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

Тюмень 2022



Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 и примерной ООП, утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

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 ПК «ВОСТОК»

Экспертное заключение от 14.06.2022 г.

Место печати



Эксперт Заместитель Генерального директора

Должность

Ю.С. Патласова /

ФИО

Подпись

Эксперт Шеф-повар

Должность

С.Я. Мальцева /

ФИО

Подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

1	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>		7
	1.1 Аннотация		7
	1.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника		7
	1.3 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - Программа)		8
	1.4. Требования к поступающим на обучение		10
	1.5 Сроки освоения Программы и присваиваемые квалификации		11
	1.6 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям		11
	1.7 Распределение обязательной и вариативной частей основной образовательной Программы		12
2	<b>ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>		13
	2.1 Общие компетенции		13
	2.2 Профессиональные компетенции		15
3	<b>МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА</b>		78
	3.1 Учебный план		78
	3.2 Календарный учебный график		144
	3.3 Программа воспитания		144
	3.4 Календарный план воспитательной работы		145
	3.5 Контроль и оценка результатов Программы		145
	3.6 Условия реализации основной образовательной Программы		146
	3.6.1 Кадровое обеспечение основной образовательной Программы		146
	3.6.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса		146
	3.6.3 Требования к оснащению площадки для демонстрационного экзамена		147
	3.6.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение		148
4	<b>АДАПТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>		149
5	<b>ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>		153
6	<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>		
	Приложение 1	Учебный план	
	Приложение 2	Календарный учебный график	
	Приложение 3	Программа воспитания	
	Приложение 4	Календарный план воспитательной работы	
	Рабочие программы:		
	Приложение 5	ОГСЭ.01 Основы философии	
	Приложение 6	ОГСЭ.02 История	
	Приложение 7	ОГСЭ.03 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	
	Приложение 8	ОГСЭ.04 Физическая культура	
	Приложение 9	ОГСЭ.05 Психология общения	
	Приложение 10	ОГСЭ.06 Культура речи в цифровой среде/ Искусство публичного выступления/ Психология конфликта/ Командообразование и управление командой/ Тренинг общения/	

		Психология самопознания и саморазвитие/ Психология семьи и брака/ Психология создания успешного имиджа: самопрезентация и компетентность/ Тренинг личностного роста	
Приложение 11	ЕН.01	Химия	
Приложение 12	ЕН.02	Экологические основы природопользования	
Приложение 13	ЕН.03	Нестандартный XL Инфографика/ Web-дизайн и сайтостроение/ Графический редактор CorelDraw (векторная графика) / Adobe: illustrator (векторная графика) / Adobe: indesign (компьютерная верстка) / Adobe: Dimension ( 2d,3d изображение) / Adobe: Fotoshop (графический редактор) / 1С.Управление Айка/Adobe: After Effects (анимационная графика)	
Приложение 14	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
Приложение 15	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
Приложение 16	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
Приложение 17	ОП.04	Организация обслуживания	
Приложение 18	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
Приложение 19	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 20	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Приложение 21	ОП.08	Охрана труда	
Приложение 22	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 23	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	
Приложение 24	ОП.11	Основы финансовой грамотности/ Финансовая безопасность/ Инвестиции и страхование/ Основы налоговой грамотности /Основы потребительских знаний/ Технология самозанятости/ Финансовая грамотность физических лиц/ Финансовая грамотность юридических лиц/ Технология поиска работы	
Приложение 25	ОП 12	Цифровые решения для бизнеса/ Цифровая безопасность/ Основы цифрового права/ Технология предпринимательства/ Технология цифровой культуры и безопасности/ Интернет-бизнес/ Патентование и защита интеллектуальной собственности/ Технология планирования карьеры/	

		Виртуальные агенты (чат боты и виртуальные помощники)	
Приложение 26	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Приложение 27	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 28	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 29	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 30	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 31	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Приложение 32	ПМ.07	Освоение работ по профессии 16675 Повар	
Приложение 33	ПМ.08	Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	
Приложение 34	ПМ.09	Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело/ Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело	
Приложение 35	Рабочая программа по учебной практике		
Приложение 36	Рабочая программа по производственной практике (по профилю специальности)		
Приложение 37	Рабочая программа по производственной практике (преддипломная практика)		
Приложение 38	Программа государственной итоговой аттестации		
Приложение 39	Справка о педагогических и научных работниках по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело		
Приложение 40	Справка о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело		
Приложение 41	Перечень оборудования, инструментария по компетенции Кондитерское дело		

Приложение 42	Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело	
Приложение 43*	Программа построения индивидуальной образовательной траектории (ИОТ)	
Приложение 44	Программа коррекционной работы	
*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 (Программа ИОТ, Приложение 43)		

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Аннотация

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

Концептуальная база, лежащая в основе разработки Программы:

– 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);

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

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

### 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Выпускник, освоивший Программу, 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», «Хлебопечение»:

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;

Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Освоение работ по профессии Повар 16675;

Освоение работ по профессии Пекарь 16472;

*Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело/  
Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело.*

### **1.3. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы ООП**

Программа 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»;

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»;

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. Приказ Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 года № 457 с изменениями и дополнениями от 16 марта 2021 г. «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;



5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «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) (ред. от 28.08.2020);

6. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г. Регистрационный № 59778);

7. 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);

8. 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);

9. 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);

10. 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);

11. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 (ред. от 25.11.2016) «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерством юстиции России 26.12.2013 г. № 30861);

12. Инструктивно-методическое письмо Министерства Просвещения РФ от 20.06.2020 г. № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

13. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 ноября 2018 г. № 201 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513» (зарегистрирован в Министерством юстиции Российской Федерации 03.12.2018 г. № 52852).

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;

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 обучение**

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

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

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

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

– иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7 квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. № 99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом; 4 фотографии.

### 1.5. Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы и присваиваемые квалификации

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

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

### 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	специалист по поварскому и кондитерскому делу
<i>ПМ.07 Освоение работ по профессии 16675 Повар</i>	Повар
<i>ПМ.08 Освоение работ по профессии 16472 Пекарь</i>	Пекарь
<i>ПМ.09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело/ Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело</i>	специалист по поварскому и кондитерскому делу

### **1.7. Распределение обязательной и вариативной части основной профессиональной образовательной программы**

Структура Программы включает обязательную и вариативную часть.

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

Вариативная часть Программы (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 ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения Программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

### 2.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший Программу 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 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, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- действовать с позиции гражданско-патриотического отношения, быть верным Отечеству, выполнять гражданский долг и конституционные обязанности по защите интересов Родины;</li> <li>- позитивно относиться к военной и государственной службе;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</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 поддержания необходимого уровня физической	<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>

	подготовленности		<b>Знания:</b> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	в	<b>Умения:</b> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках	на и	<b>Умения:</b> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	в	<b>Умения:</b> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования <b>Знания:</b> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты

## 2.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение	ПК 1.1. Организовывать	<b>Практический опыт в:</b> – организации и проведении подготовки рабочих мест,

<p>процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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, 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, неиспользованного сырья, 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 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> </ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <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> </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 пищевых 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 обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> </ul>

		<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, формировать 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> </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> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <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> </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</li> </ul>

		<p>продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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</li> </ul>

		<p>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 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 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 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 сложного ассортимента;</li> <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</li> </ul>

		<p>оценивать качество органолептическим способом супов 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 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> </ul> <p><b>– готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</b>  <b>– организовывать, оформлять и выполнять презентацию блюд национальных кухонь (ПС);</b></p> <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 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 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</li> </ul>
--	--	---

		<p>помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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><b>– супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</b></p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно 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> <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> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <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>– <b>готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS); организовывать, оформлять и выполнять презентацию блюд национальных кухонь (ПС)</b></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 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 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</li> </ul>
--	--

		<p>области приготовления соусов сложного 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 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><b>соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</b></p>
	<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 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 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 и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <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,</li> </ul>

		<p>формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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> </ul> <p><b>- готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS);</b></p> <p><b>- готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</b></p> <p><b>организовывать, оформлять и выполнять презентацию блюд национальных кухонь (ПС);</b></p> <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> </ul>
--	--	---

	<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 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 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 и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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>- блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS);  - блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</p>
	<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>  -организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <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, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <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</li> </ul>



		<p>из яиц, творога, сыра, муки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</i></li> <li>– <b>организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС);</b></li> <li>– <b>готовить горячие блюда национальных кухонь сложной технологии из муки (WS);</b></li> <li>– <b>организовывать, оформлять и выполнять презентацию блюд национальных кухонь (ПС);</b></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 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, 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> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– <b>горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</b></li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных 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 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 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</li> </ul>

		<p>продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <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> </ul> <p><b>- готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</b>  <b>- организовывать, оформлять и выполнять презентацию блюд национальных кухонь (ПС);</b></p> <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> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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 отпуска на вынос;</li> <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> <li>– <i>горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS)</i>;</li> </ul>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,</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>

	<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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> <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</li> </ul>
--	--	---

		<p>вынос:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>– <b>готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</b></li> <li>– <b>организовывать, оформлять и выполнять презентацию блюд национальных кухонь (ПС);</b></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 использования;</li> <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,</li> </ul>
--	--	---

		<p>контейнеров для отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>– 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><b>– горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</b></p>
	<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 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 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>– проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS);</b></p>

		<p><b>–организовывать, оформлять и выполнять презентацию блюд национальных кухонь (ПС);</b></p> <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> <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</li> </ul>



		<p>ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– <b>расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи (WS);</b></li> <li>– <b>создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий (WS);</b></li> <li>– <b>рационально использовать продукты и расходные материалы (WS);</b></li> <li>– <b>работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) (WS);</b></li> <li>– <b>Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями (WS);</b></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> <li>– <b>принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации (WS);</b></li> <li>– <b>технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря (WS);</b></li> </ul>
--	--	--

		<p>– <b>основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания (WS);</b></p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок 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 соусов, заправок 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 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</li> </ul>

		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> <li>– <b>правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты (WS);</b></li> <li>– <b>демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки (WS);</b></li> <li>– <b>выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта (WS);</b></li> <li>– <b>применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда (WS);</b></li> <li>– <b>применять все методы тепловой обработки (WS);</b></li> <li>– <b>учитывать сроки обработки сырья (WS);</b></li> <li>– <b>сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно (WS);</b></li> <li>– <b>учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке (WS);</b></li> <li>– <b>обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления (WS);</b></li> <li>– <b>подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания (WS);</b></li> <li>– <b>следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов (WS);</b></li> <li>– <b>сочетать ингредиенты для получения требуемого результата (WS);</b></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> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <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>– <b>свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд (WS);</b></li> <li>– <b>кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания (WS);</b></li> <li>– <b>пищевую ценность ингредиентов (WS);</b></li> <li>– <b>существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню (WS);</b></li> <li>– <b>виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации (WS);</b></li> <li>– <b>тенденции в презентации блюд (WS);</b></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</li> </ul>

		<p>приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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> </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> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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>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>	<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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <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> <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> </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> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <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 отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <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>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</li> </ul>



		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 оценивать качество органолептическим способом холодных 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 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> </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</li> </ul>
--	--	--

		<p>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 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 инвентаря;</li> <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> </ul>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</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</li> </ul>

	<p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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 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 соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <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</li> </ul>
--	--	---

		<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </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</li> </ul>
--	--	---

		<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 3.7. 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</li> </ul>

		<p>использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>– правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</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 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; <ul style="list-style-type: none"> <li>– меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</li> <li>– ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия национальных кухонь (WS)</li> </ul> </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</li> </ul>

		<p>приготовления холодной десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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 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>– <b>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</b></li> <li>– <b>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</b></li> <li>– <b>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</b></li> <li>– <b>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS)</b></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> <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>– <b>особенности национальных традиций (WS);</b></li> <li>– <b>возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур (WS);</b></li> <li><b>художественное оформление презентационного изделия национальных кухонь (WS)</b></li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</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>реализации горячих десертов 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 десертов;</li> <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> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– <b>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</b></li> <li>– <b>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</b></li> <li>– <b>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</b></li> <li>– <b>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS)</b></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 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 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</li> </ul>
--	--	--

		<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>– <b>особенности национальных традиций (WS); возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур национальных кухонь (WS); художественное оформление презентационного изделия национальных кухонь (WS)</b></li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков 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 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> <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</li> </ul>

		<p>напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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; <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</b></li> </ul> </li> <li>– <b>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</b></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> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <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>– <b>особенности национальных традиций (WS); возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур национальных (WS)</b></li> </ul>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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 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> <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</li> </ul>

		<p>горячие напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <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> <li>– <b>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</b></li> <li>– <b>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</b></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</li> </ul>
--	--	---

		<p>горячих напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– <b>особенности национальных традиций (WS);</b> <b>возможности использования сочетание цвета, вкусов и текстур (WS)</b></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> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</li> <li>– <b>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</b></li> <li>– <b>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</b></li> <li>– <b>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</b></li> <li>– <b>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS)</b></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 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 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> <li>– <b>особенности национальных традиций (WS);</b></li> <li>– <b>возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур (WS);</b></li> </ul>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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 кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие ресурсов;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>– оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– разъяснять ответственность за несоблюдение</li> </ul>

		<p>санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>– контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</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, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>– важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</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, 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</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>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</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, 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 пищевых 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 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;</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</li> </ul>
--	--	---

		<p>полуфабрикатов перед использованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 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 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 пищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления</li> </ul>

		<p>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;</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: 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 презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <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</li> </ul>
--	--	---

		<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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 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 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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <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 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</li> </ul>
--	--	---

		<p>терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <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 к реализации пирожных и тортов 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 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 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</li> </ul>



		<p>сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 пищевых 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 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</li> </ul>
--	--	---

		<p>транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- <b>готовить полный ассортимент гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</b></li> <li>- <b>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</b></li> <li>- <b>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</b></li> <li>- <b>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов(WS);</b></li> <li>- <b>демонстрировать креативность и инновации, гато антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</b></li> <li>- <b>подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания(WS);</b></li> <li>- <b>учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS);</b></li> <li>- <b>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</b></li> <li>- <b>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</b></li> <li>- <b>презентовать шоколадные изделия (WS);</b></li> <li>- <b>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</b></li> <li>- <b>производить конфеты нужного веса и размера (WS);</b></li> <li>- <b>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</b></li> <li>- <b>использовать красители при работе с шоколадом (WS);</b></li> <li>- <b>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);</b></li> <li>- <b>готовить хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</b></li> <li>- <b>оформлять, производить подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</b></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</li> </ul>
--	--	--

		<p>приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– <b>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</b></li> <li>– <b>возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</b></li> <li>– <b>особенности национальных традиций;</b></li> <li>– <b>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</b></li> <li>– <b>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</b></li> <li>– <b>воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</b></li> <li>– <b>использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS);</b></li> <li>– <b>ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);</b></li> <li>– <b>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);</b></li> <li>– <b>типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);</b></li> <li>– <b>специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</b></li> <li>– <b>особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</b></li> <li>– <b>технику моделирования из различных материалов (WS);</b></li> <li>– <b>техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS).</b></li> <li>– <b>особенности национальных традиций;</b></li> <li>– <b>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</b></li> <li>– <b>хранение и способы презентации изделий из марципана;</b></li> <li>– <b>воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</b></li> <li>– <b>особенности национальных традиций (WS)</b></li> <li>– <b>художественное оформление презентационного изделия(WS);</b></li> <li>– <b>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</b></li> </ul>
	ПК 5.6.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</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> <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>- <b>особенности национальных традиций (WS);</b></li> <li>- <b>художественное оформление презентационного изделия(WS);</b></li> <li>- <b>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления</b></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>презентационного изделия (WS)</b></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 блюд;</li> <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</li> </ul>
---	---	---

		<p>кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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</li> </ul>

		<p>подразделениями производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 оборудования;</li> <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</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,</li> </ul>

	<p>деятельности подчиненного персонала</p>	<p>периодичность и формы контроля)          – контроле качества выполнения работ;          – организации текущей деятельности персонала</p> <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> <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>
ПК	6.5.	<b>Практический опыт в:</b>



	<p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</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 собственной квалификации;</li> <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>
--	--	--

### 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 Программы определены с учетом ФГОС СПО и ПООП по специальности.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) Программы 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 Программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов Программы.

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 Программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Освоение общепрофессионального цикла Программы 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 Программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл Программы входит практическая подготовка (учебная практика, производственная практика)

Практическая подготовка (Учебная, производственная практика) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов.

Часть профессионального цикла Программы, выделенная на практическую подготовку, составляет не менее 25% процентов от профессионального цикла Программы.

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

Структура Программы включает обязательную и вариативную части. Обязательная часть Программы 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 Программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший Программу, 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 Программы 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 ОГСЭ 05 Психология общения: обучающийся должен, <b>уметь:</b> - <i>принимать решения в нестандартных ситуациях (WS);</i> <b>знать:</b> <i>- психологические особенности</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
ОГСЭ.06	<p>Культура речи в цифровой среде/ Искусство публичного выступления/ Психология конфликта/ Командообразование и управление командой/ Тренинг общения/ Психология самопознания и саморазвитие/ Психология семьи и брака/ Психология создания успешного имиджа: самопрезентация и компетентность/ Тренинг личностного роста</p>	72	72	<p><i>личности</i></p> <p>С целью возможности реализации индивидуальной образовательной траектории в учебный план включены элективные курсы:</p> <p><b>Культура речи в цифровой среде,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять речевой самоконтроль в цифровой среде;</li> <li>- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li> <li>- владеть современными интерактивными системами, позволяющими одновременно работать с анимированной компьютерной графикой, со звуком, видеокадрами, статическими текстами и изображениями и др.;</li> <li>- оперировать лексикой цифровой среды;</li> <li>- использовать цифровые возможности взаимодействия в интернет-сообществе</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство сетевого сообщества и специфики социальных медиа;</li> <li>- нормы русского литературного языка в цифровой речевой практике;</li> <li>- нормы этического речевого поведения в цифровой среде (сетевое взаимодействие в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения)</li> </ul> <p><b>Искусство публичного выступления,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать публичное выступление на трех уровнях: замысла, содержания, композиции;</li> <li>- участвовать в дискуссии, полемике, диспуте;</li> </ul> <p><b>знать:</b></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>- методику работы над текстом выступления;</p> <p>- техники работы с эмоциональными состояниями во время публичного выступления;</p> <p>- техники использования при подготовке к разным формам публичных выступлений;</p> <p><b>Психология конфликта</b>, обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- регулировать, анализировать и разрешать конфликтные ситуации;</p> <p>- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях,</p> <p>- понимать и оценивать позиции различных участников и сторон конфликтных взаимодействий;</p> <p>- выявлять интересы и ресурсы участников конфликтных взаимодействий;</p> <p>- осуществлять процедуры переговоров и посредничества как форм управления конфликтом;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>источники, причины, виды конфликтов и стадии их протекания;</p> <p>- стратегии и стили поведения в конфликтной ситуации</p> <p>- влияние индивидуально-психологических особенностей личности на поведение в конфликтах;</p> <p>- способы конструктивного разрешения конфликтов;</p> <p>- методы саморегуляции в условиях конфликта.</p> <p><b>Командообразование и управление командой</b>, обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>планировать и регулировать межличностное общение;</p> <p>- работать в группах и адекватно оценивать свою роль в коллективе.</p> <p>- легко вступать в беседу, быстро завоевывать доверие собеседника, понимать его психологическое состояние;</p> <p>- активно вести диалог,</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>выделяя манипуляции партнера и нейтрализуя их;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу коллектива</li> <li>- анализировать психологический климат в коллективе,</li> <li>- применять правила делового этикета</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации командной формы работы</li> <li>- техники и приемы общения,</li> <li>- правила слушания, ведения беседы, убеждения в коллективе;</li> <li>- варианты системы взаимоотношений в команде;</li> <li>- функции лидера в группе;</li> <li>- эффективность групповой деятельности в зависимости от развития коммуникаций;</li> <li>- коммуникативную культуру, этические принципы общения</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</li> </ul> <p><b>Тренинг общения,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять техники и приемы эффективного общения в процессе межличностного общения;</li> <li>- устанавливать контакты с собеседником, учитывая индивидуальные особенности личности;</li> <li>- преодолевать коммуникативные барьеры в общении, достигать взаимопонимания, четко излагать свои мысли, отстаивать свою точку зрения;</li> <li>- противостоять манипулятивным воздействиям и различать механизмы межличностного восприятия;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности коммуникативного процесса;</li> <li>виды общения и основные его характеристики;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в</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>общении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, убеждения; обратную связь – вопросы и ответы;</li> <li>- психологические и коммуникативные типы партнеров, специфику взаимодействия с ними;</li> <li>- коммуникативную культуру, этические принципы общения</li> </ul> <p><b>Психология, самопознания и саморазвитие</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбирать методы самопознания и саморазвития;</li> <li>- владеть приемами самопознания и методами саморазвития;</li> <li>- определять основные характеристики личности, обуславливающие развитие самопознания;</li> <li>- определять психологические барьеры, препятствующие полноценному самовыражению;</li> <li>- определять условия, необходимые для развития самопознания и самосовершенствования личности.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные теоретические подходы к проблеме самопознания и саморазвития;</li> <li>- способы самопознания, и методы его развития.</li> <li>- барьеры самопознания и саморазвития личности</li> <li>- факторы, влияющих на саморазвитие личности;</li> </ul> <p><b>Психология семьи и брака,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять факторы, влияющие на создание семьи и давать им оценку.</li> <li>- определять законодательные и нравственные нормы брака.</li> <li>- определять основные функции семьи.</li> <li>- предупреждать конфликтные ситуации в семье;</li> <li>- разумно решать возникающие трудности семейной жизни в</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>переходные периоды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценить всю полноту ответственности родителей за развитие и воспитание ребенка.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные документы, регламентирующие семейные отношения в России;</li> <li>- функционально-ролевую структуру семьи;</li> <li>- общую характеристику роли семьи в формировании личности;</li> <li>- особенности жизненного цикла семьи;</li> <li>- общие вопросы теории семьи;</li> <li>- динамику функционирования семейной системы;</li> <li>- особенности нарушений развития семьи.</li> <li>- психологические аспекты семейного воспитания; роль семейных отношений в формировании личности ребенка;</li> </ul> <p><b>Психология создания успешного имиджа: самопрезентация и компетентность,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать и использовать технологию самопрезентации</li> <li>-позиционировать техники успешного имиджа.</li> <li>- предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации</li> <li>- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;</li> <li>- организовывать диалог, используя особенности речевого стиля общения;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные виды имидж-технологии.</li> <li>- содержание, методы и структуру технологии самопрезентации;</li> <li>- основные процедуры</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>технологии публичной самопрезентации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этикет и психологию общения;</li> <li>- правила эффективного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.</li> </ul> <p><b>Тренинг личностного роста,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить самоанализ индивидуально-психологических особенностей важных для личностного и профессионального роста;</li> <li>- ставить цели и задачи, связанные с личностным ростом;</li> <li>- планировать, организовывать и контролировать собственное личностное и профессиональное саморазвитие;</li> <li>- совершенствовать личностный и профессиональный потенциал;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру личности</li> <li>- устойчивые свойства личности;</li> <li>- диагностические методики индивидуально-психологических особенностей</li> <li>- техники личностного и профессионального развития</li> </ul>
<b>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				
ЕН.03	<p>Нестандартный XL. Инфографика/ Web-дизайн и сайтостроение/ Графический редактор CorelDraw (векторная графика) / Adobe: illustrator (векторная графика) / Adobe: indesign (компьютерная верстка) / Adobe: Dimension (2d,3d изображение) / Adobe: Fotoshop (графический</p>	72	72	<p>С целью возможности реализации индивидуальной образовательной траектории в учебный план включены элективные курсы:</p> <p><b>Нестандартный XL. Инфографика,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять математические модели;</li> <li>- визуализировать данные при помощи диаграмм;</li> <li>- применять условное форматирование и спарклайны;</li> <li>- визуализировать большие данные;</li> <li>- создавать инфографику;</li> <li>- создавать различные виды дашбордов;</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
	редактор) / 1С.Управление Айка/Adobe: After Effects (анимационная графика)			<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять макросы при анимации данных;</li> <li>- создавать дашбордов с интерактивным взаимодействием;</li> <li>- создавать мокапы;</li> <li>- создавать рельефы, материалы, освещение;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию экономических расчетов;</li> <li>- синтаксис функций;</li> <li>- типы диаграмм и их применение;</li> <li>- понятие и виды инфографики;</li> <li>- понятие и виды дашборда;</li> <li>- понятие и типы ExcelArt;</li> </ul> <p>Web-дизайн и сайтостроение, обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать сайты в соответствии с их классификацией;</li> <li>- формировать образ будущего сайта; разрабатывать структуру сайта, размещать элементы навигации;</li> <li>- подбирать формат сайта;</li> <li>- разрабатывать дизайн домашней страницы;</li> <li>- создавать графические элементы для сайта с помощью различных программ;</li> <li>- использовать таблицы, фреймы, анимированные объекты, звуковые файлы, видео для оформления страниц;</li> <li>- выгружать сайт на сервер;</li> <li>- регистрировать сайт в поисковой системе;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятие дизайна, классификацию сайтов;</li> <li>- этапы разработки web-сайта, основные элементы, размещаемые на web-странице; навигационную структуру web-сайта;</li> <li>- форматы и типы web-страниц;</li> <li>- основные правила web-дизайна;</li> <li>- основные графические элементы, правила Web-графики;</li> <li>- язык разметки гипертекста HTML;</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>- табличный дизайн и спецификацию CSS;</p> <p>- правила использования анимации и видео на Web странице;</p> <p>- варианты размещения Web-сайта в сети Интернет;</p> <p>особенности работы поисковых систем;</p> <p><b>Графический редактор CorelDraw (векторная графика),</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <p>- создавать рисунки из простых объектов (линий, дуг, окружностей и т.д.);</p> <p>- выполнять основные операции над объектами (удаление, перемещение, масштабирование, вращение, зеркальное отражение и др.);</p> <p>- формировать собственные цветовые оттенки в различных цветовых моделях;</p> <p>- закрашивать рисунки, используя различные виды заливок;</p> <p>- работать с контурами объектов;</p> <p>- создавать рисунки из кривых;</p> <p>- создавать иллюстрации с использованием методов упорядочения и объединения объектов;</p> <p>- получать объёмные изображения;</p> <p>- применять различные графические эффекты (объём, перетекание, фигурная подрезка и др.);</p> <p>- создавать надписи, заголовки, размещать текст по траектории;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>- особенности, достоинства и недостатки векторной графики;</p> <p>- методы описания цветов в компьютерной графике — цветовые модели;</p> <p>- способы получения цветовых</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>оттенков на экране и принтере;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проблемы преобразования форматов графических файлов;</li> <li>- назначение и функции различных графических программ;</li> </ul> <p><b>Adobe: illustrator (векторная графика),</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать графические средства в соответствии с тематикой и задачами проекта;</li> <li>- производить расчеты основных технико-экономических показателей проектирования;</li> <li>- транспонировать идею в эстетический и креативный дизайн;</li> <li>- выбирать идею и воспроизводить ее за определенное время;</li> <li>- применять компьютерную графику при создании контента;</li> <li>- использовать и размещать элементы графики в хорошо сбалансированной композиции;</li> <li>- рисовать графические элементы в векторном формате;</li> <li>- создавать визуальные и специальные эффекты на изображениях;</li> <li>- создавать оригинальный фотомонтаж или фон с использованием растровой основы;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- преобразующие методы формообразования (стилизацию и трансформацию);</li> <li>- законы создания цветовой гармонии; технологии изготовления изделия;</li> <li>- действующие стандарты и технические условия, методики оформления технического задания и различных продуктов;</li> <li>- правила оформления текста, элементов текстовой информации;</li> <li>- принципы эстетического и творческого дизайна;</li> <li>- концепцию и конкретные</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>элементы дизайна;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные сохранения файлов в форматы для изображений иллюстраций и макетов;</li> <li>Adobe: indesign (компьютерная верстка)</li> </ul> <p>обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять и оптимизировать изображения как для печати, так и представления в сети в онлайн режиме;</li> <li>- учитывать влияние каждого элемента, добавляемого в процессе разработки;</li> <li>- использовать все требуемые для создания проекта элементы;</li> <li>- сохранить концепцию оригинального оформления и улучшить внешнюю привлекательность;</li> <li>- трансформировать идею в креативное и приятное оформление;</li> <li>- применять компьютерную графику при создании контента;</li> <li>- использовать и размещать элементы графики в хорошо сбалансированной композиции;</li> <li>- рисовать графические элементы в векторном формате;</li> <li>- выбирать графические средства и технические инструменты в соответствии с тематикой и задачами проекта;</li> <li>- собирать, обобщать, структурировать информацию;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствующие цвета, шрифтовое оформление и композицию;</li> <li>- современные тенденции, используемые при разработке принципы и элементы разработки оформления;</li> <li>- законы создания цветовой гармонии;</li> <li>- правила оформления текста, элементов текстовой информации, принципы эстетического и творческого дизайна;</li> <li>- различные сохранения файлов</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>в форматы для изображений иллюстраций и макетов;  - различные целевые рынки и элементы текстовой информации в соответствии с их направлением;  функциональные принципы многостраничного издания;  <b>Adobe: Dimension (2d,3d изображение)</b>  обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить нужные инструменты в окне программы Adobe: Dimension открывать и скрывать их;</li> <li>- выбирать и использовать основные инструменты 2D, 3D компоновки для создания и обработки изображений;</li> <li>- определять физический размер изображения по заданному размеру в пикселях и разрешению;</li> <li>- использовать возможности Adobe: Dimension (возможность импорта материалов. обработка изображения т.п.);</li> <li>- уметь обрабатывать изображение при помощи облачных серверов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение и возможности графического редактора Adobe: Dimension;</li> <li>- элементы пользовательского интерфейса: назначение инструментов для 2D и 3D изображения и команды меню программы Adobe: Dimension;</li> <li>- способы представления 2D и 3D изображения для различных устройств;</li> <li>- способы создания и обработки графической информации;</li> <li>- единицы измерения физического размера изображения.</li> </ul> <p>Adobe: Photoshop (графический редактор)  обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наиболее предпочтительный способ</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>представления графической информации для решения конкретной задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать графические документы и задавать их параметры, сохранять документы в различных форматах, копировать информацию из одного документа в другой;</li> <li>- находить нужные палитры в окне программы Adobe Photoshop, открывать и скрывать их;</li> <li>- выбирать и использовать основные инструменты графического редактора для создания и обработки изображений;</li> <li>- управлять окном просмотра документа, в том числе масштабом просмотра;</li> <li>- определять физический размер изображения по заданному размеру в пикселях и разрешению;</li> <li>- изменять размеры изображения, кадрировать изображение;</li> <li>- применять различные инструменты выделения, перемещать и изменять границы выделения, преобразовывать выделенную область;</li> <li>- использовать режим быстрой маски, применять и редактировать маску слоя;</li> <li>- сохранять выделенную область в каналах;</li> <li>- использовать инструмент «Текст» для ввода текста, редактировать введённый текст;</li> <li>- использовать возможности Adobe Photoshop (слои, выделение, фильтры и т.п.) для создания спецэффектов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и особенности растрового и векторного способов представления графической информации;</li> <li>- возможности области применения, достоинства и недостатки растровой и</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>векторной графики, виды современных графических редакторов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение и возможности графического редактора Adobe Photoshop;</li> <li>- элементы пользовательского интерфейса: назначение инструментов, панелей и палитр, правила выбора инструмента или команды меню программы Adobe Photoshop;</li> <li>- способы представления изображения для различных устройств; способы создания и обработки графической информации;</li> <li>- единицы измерения физического размера изображения;</li> <li>- команды пункта меню «Изображение»;</li> <li>- виды и особенности использования инструментов ретуширования изображения;</li> <li>- способы работы с инструментами, предназначенными для выделения областей, способы изменения границ выделения, виды и возможности преобразований выделенной области;</li> <li>- режимы работы с выделенными областями;</li> <li>- особенности работы с текстовыми слоями и использования текстовых надписей в графическом документе;</li> <li>- назначение и виды спецэффектов;</li> </ul> <p><b>1С.Управление Айка,</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта;</li> <li>- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</li> <li>- размещать заказ потребителя;</li> <li>контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;</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>- предоставлять счет потребителям организации питания;</li> <li>- составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</li> <li>- готовить отчет по выполненным заказам;</li> <li>- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> <li>- составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете;</li> <li>- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;</li> <li>- материально-техническая и Информационная база обслуживания;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;</li> <li>- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;</li> <li>- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;</li> </ul> <p><b>Adobe: After Effects (анимационная графика)</b> обучающийся должен,</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основами создания композиции кадра;</li> <li>- выполнять монтаж эскизов;</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>- создавать и моделировать объекты графической анимации;</li> <li>- применять основные графические форматы для записи и хранения цифровых анимационных изображений;</li> <li>- настраивать параметры визуализации в соответствии с требованиями технологического процесса;</li> <li>- подбирать звук и музыку;</li> <li>- создавать анимационных персонажей.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работ в соответствии с требованиями техники безопасности;</li> <li>- исторические корни анимации;</li> <li>- охват и характеристики индустрии, а также способы ее взаимодействия с другими профессиональными областями;</li> <li>- основы компьютерной графики;</li> <li>- основы композиции и дизайна;</li> <li>- основы художественного конструирования и технического моделирования;</li> <li>- основы компьютерной обработки, редактирование и хранение медиаданных;</li> <li>- терминологию в сфере визуализации трехмерных компьютерных сцен анимационного кино;</li> <li>- технологию компьютерной анимации.</li> </ul>
<b>ОПЦ Общепрофессиональный цикл</b>				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	104	8	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места <i>Раздел</i> <i>Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере в быту</i>	88	24	Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23 ноября 2009 года № 261 – ФЗ. Обучающийся должен <b>уметь:</b> действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования
ОП. 04	Организация	68	4	С целью учета особенностей

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
	обслуживания			стандартов WorldSkills в учебный план включены вариативные часы. <b>Обучающийся должен уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить блюда в присутствии гостей (WS);</li> <li>должен <b>знать:</b></li> <li>- правила декантации вина (WS)</li> </ul>
ОП 10  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 ООО 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: <b>обучающийся должен уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать организационно-правовую форму новых компаний;</li> <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</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>категории маркетинга в практической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 продвижения товара или услуги;</li> <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> </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>- 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 материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>- находить варианты вложения денежных средств;</li> <li>- выбирать оптимальный вариант международных расчетов;</li> <li>- юридически грамотно толковать действующие правовые нормы;</li> <li>- анализировать практику разрешения предпринимательских споров, оценивать правовые последствия решений, принятых арбитражами судами по конкретным спорам;</li> <li>- эффективно использовать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность;</li> <li>- анализировать и решать юридические проблемы в сфере предпринимательства;</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>- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;</li> <li>- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; оформлять в собственность имущество;</li> <li>- формировать пакет документов для получения кредита;</li> <li>- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;</li> <li>- формировать пакет документов сопровождения инвестиционного проекта;</li> <li>- анализировать опыт выхода тюменских предприятий на внешний рынок; ориентироваться в элементах макро- и микросреды организации;</li> <li>- использовать результаты стратегического анализа бизнес-среды для повышения конкурентоспособности малой фирмы;</li> <li>- выбирать инструментальные средства для реализации функциональности систем электронного бизнеса; использовать систему «одно окно» (ФК). должен <b>знать</b>:</li> <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</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>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 дорогостоящих товаров;</li> <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 брендинг;</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</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>содержание каждого этапа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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</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>регулировании и валютном контроле»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>законодательство РФ и международные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>- права и обязанности субъектов предпринимательства;</li> </ul> <p>законодательство РФ и международные</p> <ul style="list-style-type: none"> <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,</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
ОП 10	Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях			<p><i>сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>виды деятельности, на осуществление которых предоставляются инвестиции;</i></li> <li>- <i>требования, применяемые к Заявителям, претендующим на получение инвестиций;</i></li> <li>- <i>подходы и методы анализа бизнес-среды; основные этапы проведения стратегического анализа бизнес-среды;</i></li> <li>- <i>теоретические основы и методы развития электронного бизнеса;</i></li> <li>- <i>принцип «одного окна».</i></li> </ul> <p>В соответствии Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ в учебный план включена учебная дисциплина Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях (по выбору обучающегося), обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>планировать собственную трудовую деятельность;</i></li> <li>- <i>составлять пакет документов для трудоустройства (профессиональное резюме, анкету, автобиографию);</i></li> <li>- <i>применять правила самопрезентации при собеседовании с работодателем;</i></li> <li>- <i>использовать коммуникативные приемы в деловом общении;</i></li> <li>- <i>оценивать и регулировать собственное эмоциональное состояние;</i></li> <li>- <i>вырабатывать собственную стратегию поведения в конфликтной ситуации;</i></li> </ul> <p><b>знать:</b></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
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>основные понятия: рынок труда, рынок трудовых ресурсов;</i></li> <li>- <i>составляющие профессиональной пригодности;</i></li> <li>- <i>причины возникновения конфликтных ситуаций;</i></li> <li>- <i>общие положения трудового договора;</i></li> <li>- <i>индивидуально-психологические особенности личности;</i></li> <li>- <i>причины, виды и способы поведения в конфликтных ситуациях</i></li> </ul>
ОП.11	<p>Основы финансовой грамотности/            Финансовая безопасность/            Инвестиции и страхование/            Основы налоговой грамотности/            Основы потребительских знаний/            Технология самозанятости/            Финансовая грамотность физических лиц/            Финансовая грамотность юридических лиц/            Технология поиска работы</p>	72	72	<p>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, а также с целью возможности реализации индивидуальной образовательной траектории в учебный план включены элективные курсы:  <b>Основы финансовой грамотности,</b>            обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</i></li> <li>- <i>сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</i></li> <li>- <i>применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</i></li> <li>- <i>оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</i></li> </ul> <p><i>В результате освоения</i></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>дисциплины обучающийся</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические явления и процессы общественной жизни;</li> <li>- структуру семейного бюджета и экономику семьи;</li> <li>- виды платежных средств;</li> </ul> <p><b>Финансовая безопасность,</b></p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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 знания о хранении, обмене и переводе денег;</li> <li>- использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</li> <li>- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредит;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</li> <li>- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;</li> </ul> <p><b>Инвестиции и страхование,</b></p> <p>обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку эффективности инвестиционных проектов;</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>- выполнять необходимые для составления экономических разделов инвестиционных планов расчеты;</li> <li>- проводить оценку риска и доходности инвестиционного портфеля;</li> <li>- проводить оценку влияния финансово-экономических рисков и эффективности проектов их минимизации;</li> <li>- разрабатывать стратегии поведения экономических агентов на валютном рынке;</li> <li>- представлять результаты работы в соответствии с принятыми профессиональными стандартами;</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>- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику оценки эффективности инвестиционных проектов;</li> <li>- методику выполнения необходимых для составления экономических разделов инвестиционных планов расчетов;</li> <li>- стратегии поведения экономических агентов на валютном рынке;</li> <li>- принятые в отрасли профессиональные стандарты оформления инвестиционных планов;</li> <li>- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</li> <li>- виды ценных бумаг;</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>- сферы применения различных форм денег;</p> <p>- страхование и его виды.</p> <p><b>Основы налоговой грамотности,</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;</li> <li>- интерпретировать правовые нормы Налогового кодекса Российской Федерации, законов субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления, а также иных правовых актов по вопросам налогообложения физических лиц при анализе конкретных экономических ситуаций;</li> <li>- рассчитывать суммы налогов и иных обязательных платежей, подлежащих уплате в бюджет (внебюджетные фонды) физическими лицами и индивидуальными предпринимателями;</li> <li>- планировать возникновение налоговых обязательств в зависимости от вида и особенностей своей деятельности;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в целях расчета налоговых обязательств и уплаты налогов и сборов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные элементы банковской системы;</li> <li>- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая</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>декларация);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правовые нормы Налогового кодекса Российской Федерации, законов субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления, а также иных правовых актов по вопросам налогообложения физических лиц при анализе конкретных экономических ситуаций;</li> <li>- методика расчета суммы налогов и иных обязательных платежей, подлежащих уплате в бюджет (внебюджетные фонды) физическими лицами и индивидуальными предпринимателями</li> <li>- перечень налоговых обязательств в зависимости от вида и особенностей своей деятельности;</li> <li>- средства информационных и коммуникационных технологий в целях расчета налоговых обязательств и уплаты налогов и сборов;</li> </ul> <p><b>Основы потребительских знаний,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и применять законодательство по защите прав потребителей;</li> <li>- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои потребительские права в рамках действующего законодательства;</li> <li>- применять теоретические знания по потребительскому законодательству для практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul> <p>защищать свои потребительские права в рамках действующего законодательства РФ.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие положения законодательства о защите прав потребителей;</li> <li>- система законодательства о защите прав потребителей;</li> <li>- требования защиты прав потребителей</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>при продаже товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- права потребителей при выполнении работ или оказании услуг;</li> <li>- виды юридической ответственности за нарушение прав потребителей в сфере оказания услуг;</li> <li>- формы государственной и судебной защиты прав потребителей.</li> </ul> <p><b>Технология самозанятости,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарегистрироваться в качестве самозанятого;</li> <li>- осуществлять профессиональную деятельность по специальному налоговому режиму в качестве самозанятого;</li> <li>- платить налог на профессиональный доход;</li> <li>- вести учет и анализ своей профессиональной деятельности;</li> <li>- продвигать свою профессиональную деятельность (продукцию, товары, услуги) в социальных сетях;</li> <li>- взаимодействовать с банками в процессе осуществления своей деятельности в качестве самозанятого.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность самозанятых граждан;</li> <li>- процедуру регистрации гражданина в качестве самозанятого;</li> <li>- ставки и порядок уплаты налога на профессиональный доход;</li> <li>- инструменты продвижения своей профессиональной деятельности (продукции, товаров, услуг) в социальных сетях;</li> <li>- процедуры взаимодействия самозанятых с банками;</li> </ul> <p><b>Технология самозанятости,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарегистрироваться в</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>качестве самозанятого;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять профессиональную деятельность по специальному налоговому режиму в качестве самозанятого;</li> <li>- платить налог на профессиональный доход;</li> <li>- вести учет и анализ своей профессиональной деятельности;</li> <li>- продвигать свою профессиональную деятельность (продукцию, товары, услуги) в социальных сетях;</li> <li>- взаимодействовать с банками в процессе осуществления своей деятельности в качестве самозанятого.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность самозанятых граждан;</li> <li>- процедуру регистрации гражданина в качестве самозанятого;</li> <li>- ставки и порядок уплаты налога на профессиональный доход;</li> <li>- инструменты продвижения своей профессиональной деятельности (продукции, товаров, услуг) в социальных сетях;</li> <li>- процедуры взаимодействия самозанятых с банками;</li> </ul> <p><b>Финансовая грамотность физических лиц,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать действие рыночного механизма применительно к разнообразным жизненным ситуациям;</li> <li>- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>- анализировать потребительское поведение, виды вкладов и кредитов, инвестиционные риски;</li> <li>- пользоваться различными</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>финансовыми услугами, предоставляемыми банками для повышения собственного благосостояния;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать налоги на доходы и имущество физических лиц;</li> <li>- заполнять налоговую декларацию по налогу на доходы физических лиц.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- финансовую и банковскую систему государства;</li> <li>- цели, задачи и практические подходы к формированию личного и семейного бюджета;</li> <li>- принципы устройства пенсионной системы России;</li> <li>- виды налогов в РФ для физических лиц и методику их расчетов;</li> <li>- способы использования банковских продуктов физическими лицами;</li> <li>- основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях.</li> </ul> <p><b>Финансовая грамотность юридических лиц,</b> обучающийся должен,</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованно выбирать наиболее подходящую организационно-правовую форму предпринимательской фирмы (сообразно бизнес-идее и проекту);</li> <li>- применять в повседневной практике инструменты планирования и контроля рабочего процесса фирмы (диаграмма Ганта);</li> <li>- подготавливать необходимый пакет документов для регистрации ИП, или ООО, или НП и др.;</li> <li>- оформлять платежные документы (счет и пр.) для выполнения финансовых операций по выбранной форме предприятия;</li> <li>- оформлять договора;</li> <li>- вести расчеты, связанные с оплатой труда;</li> </ul> <p><b>знать:</b></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
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- значимость официальной (законной) регистрации фирмы/компании;</li> <li>- сущность основных организационно-правовых форм (ИП, ООО, НП, крестьянско-фермерское хозяйство) и их определяющие различия;</li> <li>- процедуры регистрации фирмы;</li> <li>- процедуры открытия расчетного счета в банке;</li> <li>- варианты организации и ведения бухгалтерского учета (включая передачу данной задачи на аутсорсинг);</li> <li>- периоды отчетности;</li> <li>- варианты и сопутствующие риски привлечения средств для открытия бизнеса, в том числе – краудфандинг, венчурное финансирование, микрофинансирование;</li> <li>- финансовые механизмы государственной поддержки и поддержки от институтов развития, в том числе программы Корпорации МСП, МСП-банка, Фонда «Сколково», Фонда развития промышленности, ФРИИ и другие;</li> <li>- финансовые механизмы масштабирования бизнеса, в том числе банковский кредит, лизинг, факторинг, выпуск ценных бумаг;</li> <li>- современные банковские технологии для бизнеса;</li> <li>- перечень страхуемых бизнес-рисков;</li> <li>- программное обеспечение для финансового планирования;</li> <li><b>Технология поиска работы</b>, обучающийся должен <b>уметь</b>:</li> <li>- составлять личный профессиональный план;</li> <li>- самостоятельно осуществлять поиск работы;</li> <li>- осуществлять самопрезентацию при приеме на работу;</li> <li>- осуществлять самоменеджмент при подготовке к профессиональной деятельности;</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>- эффективно составлять деловую документацию (анкету, заявление, резюме);</li> <li><b>знать:</b></li> <li>- рынок труда, его структура;</li> <li>- требования к профессиональной деятельности;</li> <li>- основные способы поиска работы;</li> <li>- варианты трудоустройства;</li> <li>- требования к подготовке деловой документации (анкета, заявление, резюме)</li> </ul>
ОП 12	<p>Цифровые решения для бизнеса/ Цифровая безопасность/ Основы цифрового права/ Технологии предпринимательства/ Технология цифровой культуры и безопасности/ Интернет-бизнес/ Патентование и защита интеллектуальной собственности/ Технология планирования карьеры/ Виртуальные агенты (чат боты и виртуальные помощники)</p>	72	72	<p>С целью возможности реализации индивидуальной образовательной траектории в учебный план включены элективные курсы:</p> <p><b>Цифровые решения для бизнеса,</b> В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять портрет цифровизации современного бизнеса;</li> <li>- тестировать цифровую инфраструктуру;</li> <li>- разрабатывать бизнес-модель с элементами цифровых технологий;</li> <li>- проектирование траектории развития компании;</li> <li>- строить схему развития бизнес-процессов в сети Internet;</li> <li>- применять технологию принятия решения;</li> <li>- составить Диаграмму Ганта;</li> <li>- работать в приложении Trello;</li> <li>- разрабатывать/составлять техническое задание для разработки имиджевых элементов компании;</li> <li>- планировать структуру информационной системы компании</li> <li>- работать в программе 1С: управление компанией;</li> <li>- писать скрипты для чат-ботов и продающих текстов для социальных сетей;</li> <li>- работать в CRM-системе;</li> <li>- оценивать эффективность интернет-маркетинга;</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>- строить воронку продаж;</li> <li>- создавать корпоративную почту, страницы в социальных сетях;</li> <li>- настраивать рекламу в социальных сетях;</li> <li>- составлять финансовую модель компании;</li> <li>- использовать современные инструменты public relations в сети Internet.</li> <li>- создавать и проводить презентацию предпринимательской идеи и самопрезентацию;</li> <li><b>знать:</b></li> <li>- понятие «Цифровизация», «Предприниматель»;</li> <li>- плюсы и минусы цифровизации предпринимательской деятельности;</li> <li>- причины необходимости цифровизации современного бизнеса;</li> <li>- содержание и этапы реализации программы «Цифровой экономики Российской Федерации»;</li> <li>- понятие и технологию трансформации бизнес-моделей;</li> <li>- цикла разработки инноваций;</li> <li>- цифровая стратегия;</li> <li>- проект и проектное управление, структура проекта;</li> <li>- понятие тактического управления и его инструменты;</li> <li>- понятие удаленного управления компанией;</li> <li>- процессы принятия решения;</li> <li>- технологию автоматизации решений в стереотипных ситуациях;</li> <li>- структуру информационной системы поддержки принятия управленческих решений;</li> <li>- эффекты от автоматизации работы;</li> <li>- понятие продажи как элемент цифровизации;</li> <li>- Internet-каналы сбыта;</li> <li>- технологии Internet-маркетинга: понятие, виды, применение;</li> <li>- основные технологии маркетингового планирования;</li> <li>- понятия «Проект» и «Проектное управление», структуру проекта;</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>- понятие «Иновации»;</p> <p>- командообразование: понятие этапы; понятие «Ключевые компетенции»;</p> <p>- понятие и значение корпоративной культуры и ее элементов;</p> <p>- алгоритм составления финансового плана проекта;</p> <p>- требования к созданию презентации проекта; средства презентации;</p> <p>- этапы подготовки и проведения самопрезентации предпринимателя;</p> <p>- современные инструменты public relations в сети Internet;</p> <p><b>Цифровая безопасность</b>, обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <p>- средства и методы предотвращения и обнаружения вторжений; технические каналы утечки информации; возможности технических средств перехвата информации;</p> <p>- способы и средства защиты информации от утечки по техническим каналам и контроля эффективности защиты информации;</p> <p>- организация защиты информации от утечки по техническим каналам на объектах информатизации</p> <p><b>знать:</b></p> <p>- пользоваться нормативными противодействию технической разведке;</p> <p>- оценивать качество готового программного обеспечения;</p> <p>- владеть методами и средствами технической защиты информации;</p> <p>- методами расчета и инструментального технической защиты информации.</p> <p><b>Основы цифрового права</b>, обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <p>- решать разнообразные задачи в области использования</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>цифровых технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования действующего законодательства для регулирования цифровых прав;</li> <li>- анализировать нарушения в области применения цифрового права;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие цифрового права и цифровых прав;</li> <li>- утилитарные цифровые права;</li> <li>- субъекты и объекты цифровых правоотношений;</li> <li>- большие данные и правовой режим защиты персональных данных;</li> <li>- правовое регулирование смарт-контрактов;</li> <li>- виды технологии блокчейн;</li> <li>- применение цифровых технологий в процессе использования охраняемых результатов интеллектуальной деятельности;</li> <li>- особенности цифрового правосудия;</li> <li>- основные проблемы правового регулирования в сфере цифровых технологий;</li> </ul> <p><b>Технологии предпринимательства, обучающийся должен,</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и декомпозировать жизненные цели;</li> <li>- планировать предпринимательскую деятельность;</li> <li>- генерировать бизнес-идеи;</li> <li>- применять технологию принятия решения;</li> <li>- составить Диаграмму Ганта;</li> <li>- строить схему бизнес-процессов;</li> <li>- составлять аватар клиента;</li> <li>- составлять и оформлять организационную схему компании;</li> <li>- разрабатывать/составлять техническое задание для разработки имиджевых элементов компании;</li> <li>- строить воронку продаж;</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>- создавать корпоративную почту, страницы в социальных сетях;</li> <li>- настраивать рекламу в социальных сетях;</li> <li>- составлять финансовую модель компании;</li> <li>- создавать и проводить презентацию предпринимательской идеи и самопрезентацию</li> </ul> <p><b>знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие «Предпринимательство», «Предприниматель»;</li> <li>- плюсы и минусы предпринимательской деятельности;</li> <li>- мотивацию и стимулирование предпринимательской деятельности;</li> <li>- понятие «Целеполагание», виды целей, дерево целей;</li> <li>- определение категории «План», виды планов, инструменты планирования;</li> <li>- понятие «Процесс развития», его этапы;</li> <li>- технологии генерирования предпринимательских идей;</li> <li>- клиентоориентированность как условие планирования;</li> <li>- понятие «Ставка предпринимателя» в планировании развития.</li> <li>- роль исследований в планировании;</li> <li>- основные технологии маркетингового планирования;</li> <li>- понятия «Проект» и «Проектное управление», структуру проекта;</li> <li>- методы анализа позиций конкурентов;</li> <li>- понятие «Инновации»;</li> <li>- командообразование: понятие этапы; понятие «Ключевые компетенции»;</li> <li>- методы подбора персонала по ключевым компетенциям;</li> <li>- регламенты в управлении командой: понятие, роль, технологии разработки;</li> <li>- понятие и значение корпоративной культуры и ее элементов;</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>- определение и виды каналов сбыта;</p> <p>- воронку продаж, технологии лидогенерации;</p> <p>- основные технологии интернет-маркетинга;</p> <p>- алгоритм составления финансового плана проекта;</p> <p>- требования к созданию презентации проекта; средства презентации;</p> <p>- этапы подготовки и проведения самопрезентации предпринимателя;</p> <p><b>Технология цифровой культуры и безопасности,</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <p>- собирать, обрабатывать и интерпретировать с использованием современных информационных технологий данные, необходимые для формирования суждений по соответствующим социальным проблемам;</p> <p>- представлять результаты исследовательской и аналитической работы перед профессиональной и массовой аудиториями;</p> <p>- получать профессиональную информацию из различных типов источников;</p> <p>- способен обоснованно отбирать и использовать современные информационно-коммуникационные технологии для решения профессиональных задач;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;</p> <p>-современные исследовательские методы, новейший отечественный и зарубежный опыт в различных областях социологии;</p> <p>- программные продукты для обработки количественных и качественных данных;</p> <p>- современную аппаратуру, оборудование, информационные технологии, используемые при решении профессиональных</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>задач данных;</p> <p><b>Интернет-бизнес,</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать информационные технологии управления контентом предприятия и Интернет-ресурсов;</li> <li>- создавать и использовать информационные сервисы (контент-сервисов);</li> <li>- формировать потребительскую аудиторию и взаимодействовать с потребителями посредством информационных технологий, организовывать продажи в сети Интернет;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и современные информационные технологии управления контентом предприятия и Интернет-ресурсов.</li> <li>- методы создания информационных сервисов (контент-сервисов);</li> <li>- облачные сервисы для комплексного управления контентом предприятия;</li> <li>- основные принципы успешного позиционирования электронного предприятия на глобальном рынке, принципы формирования потребительской аудитории, принципы организации продаж в сети «Интернет»;</li> </ul> <p><b>Патентование и защита интеллектуальной собственности,</b> обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно применять полученные знания для понимания закономерностей правового регулирования интеллектуальной собственности;</li> <li>- использовать критерии классификации объектов интеллектуальной собственности в целях отнесения их к определенному виду;</li> <li>- использовать положения</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>действующего гражданского законодательства по регулированию отношений, связанных с интеллектуальной собственностью и патентованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в патентной документации и в структуре патентных заявок;</li> <li>- применять теоретические знания по патентоведению и основам интеллектуальной собственности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности и патентования;</li> <li>- объекты и источники права интеллектуальной собственности;</li> <li>- права на средства индивидуализации юридических лиц, товаров, работ, услуг и предприятий;</li> <li>- основы патентования;</li> <li>- правовая охрана объектов интеллектуальной собственности в РФ;</li> <li>- способы получения правовой охраны результата интеллектуальной деятельности, в том числе патентных прав;</li> </ul> <p><b>Технология планирования карьеры,</b> обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать источники информации для трудоустройства;</li> <li>- составлять индивидуальный план поиска работы;</li> <li>- создавать пакет документов для трудоустройства и построения профессиональной карьеры;</li> <li>- правильно вести себя в момент собеседования с работодателем;</li> <li>- оценить свои возможности и способности для выбора типа карьеры;</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>поставить карьерные задачи и наметить пути их реализации с учетом своих индивидуальных особенностей;</i></p> <p>- <i>разработать алгоритм планирования своей карьеры с учетом возможных трудностей и препятствий;</i></p> <p>- <i>мотивировать себя к выполнению профессиональной деятельности</i></p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- <i>техниками саморефлексии и самопрезентации.</i></p> <p>- <i>демонстрировать уровень интеллектуального и культурного развития и стремиться к его постоянному превышению;</i></p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- <i>совокупностью личных средств, методов деятельности, образцов поведения, идей и мыслей, способствующих повышению своего образовательного и интеллектуального уровней;</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p>- <i>сущность понятий «профессиональной карьеры»;</i></p> <p>- <i>специфику построения профессиональной карьеры;</i></p> <p>- <i>сущность основных технологий построения профессиональной карьеры.</i></p> <p>- <i>основы целеполагания в профессиональной сфере;</i></p> <p>- <i>социальную значимость своей будущей профессии;</i></p> <p>- <i>теоретические основы самоменеджмента и управления временем;</i></p> <p>- <i>планирование и построение карьеры, и каковы их основные закономерности и этапы;</i></p> <p>- <i>виды карьеры и алгоритм планирования каждого вида;</i></p> <p>- <i>место планирования карьеры в структуре жизненного пути личности;</i></p> <p><b>Виртуальные агенты (чат боты и виртуальные помощники), обучающийся должен уметь:</b></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
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять «кодирование» в программном обеспечении для создания виртуального помощника;</li> <li>- применять технологии, инструменты искусственного интеллекта для разработки сценариев виртуальных агентов,</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>технологии искусственного интеллекта (обработка естественного языка, машинное обучение, семантическое понимание и т.д.);</li> <li>- классификацию виртуальных агентов (чат-боты, виртуальные помощники);</li> <li>- подходы и инструменты, необходимые для разработки чат-бота, виртуальных помощников.</li> </ul>
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34	2	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	38	2	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
ПМ.01.	Экзамен по модулю	5	5	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	2	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	88	2	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
МДК 02.03	Организация процессы приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	46	46	<p>С целью учета требований стандартов Worldskills по компетенции «Поварское дело» в ПМ 02 в рамках МДК 02.03 включены вариативные часы, позволяющие сформировать дополнительные умения и знания:</p> <p><b>обучающийся должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</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>- готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</li> <li>- готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS);</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS);</li> <li>- блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS);</li> <li>- горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS);</li> <li>- горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</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>национальных кухонь (WS); - горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS).</i> В том числе, промежуточная аттестация
ПМ.02	Экзамен по модулю	2	2	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	36	4	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	4	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 03.03	Организация и процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента блюд национальных кухонь	58	58	С целью учета требований стандартов Worldskills по компетенции «Поварское дело» в ПМ 03 в рамках МДК 03.03 включены вариативные часы, позволяющие сформировать дополнительные умения и знания: обучающийся должен <b>уметь:</b> - <i>расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи (WS);</i> - <i>создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с</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>применением новых технологий (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально использовать продукты и расходные материалы (WS);</li> <li>- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) (WS);</li> <li>- использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями (WS);</li> <li>- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты (WS);</li> <li>- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки (WS);</li> <li>- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта (WS);</li> <li>- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда (WS);</li> <li>- применять все методы тепловой обработки (WS);</li> <li>- учитывать сроки обработки сырья (WS);</li> <li>- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно (WS);</li> <li>- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке (WS);</li> <li>- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления (WS);</li> <li>- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания (WS);</li> <li>- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов (WS);</li> <li>- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата (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
				<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации (WS);</li> <li>- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря(WS);</li> <li>- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания (WS);</li> <li>- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд (WS);</li> <li>- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания (WS);</li> <li>- пищевую ценность ингредиентов (WS);</li> <li>- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню (WS);</li> <li>- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации (WS);</li> <li>- тенденции в презентации блюд (WS), в том числе, промежуточная аттестация</li> </ul>
ПМ.03.	Экзамен по модулю	24	24	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	4	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	40	4	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
	десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК 04.03	Организация процессы приготовления, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	86	86	<p>С целью учета требований стандартов Worldskills по компетенции «Кондитерское дело» в ПМ 04 в рамках МДК 04.03 включены вариативные часы, позволяющие сформировать дополнительные умения и знания: обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать креативность и инновации (WS);</li> <li>- готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</li> <li>- комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</li> <li>- производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания (WS), должен</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</li> <li>- меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия (WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS)</li> <li>- особенности национальных традиций (WS);</li> <li>- меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия (WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS).</li> </ul> <p>В том числе, промежуточная аттестация</p>
ПМ.04	Экзамен по модулю	16	16	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
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	34	2	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	54	2	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	48	48	С целью учета требований стандартов Worldskills по компетенции «Кондитерское дело» в ПМ 05 в рамках МДК 05.03, МДК 05.04, МДК 05.05 включены вариативные часы, позволяющие сформировать дополнительные умения и знания: обучающийся должен
МДК 05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	48	48	<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,
МДК 05.05	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	34	34	максимально

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>эффектно, в соответствии случаю и стилю 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);</li> <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);</li> </ul> <p><b>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> </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>- 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> <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> <li>особенности национальных традиций (WS)</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия(WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS).</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов</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
ПМ.05	Экзамен по модулю	18	18	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	102	6	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
УП.06.01	Учебная практика	36	36	Учебная практика проводится за счет вариативных часов с целью углубления подготовки обучающегося по основному виду деятельности
ПМ 06	Экзамен по модулю	12	12	Промежуточная аттестация проводится за счет вариативных часов
МДК 07.01	Освоение работ по профессии 16675 Повар	74	74	<p>С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ООП СПО, профессиональным стандартом «Повар» (Приказ Мин труда и соц. защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Мин. юст. РФ 29.09.2015 № 39023)) в учебный план включён вариативный профессиональный модуль Освоение работ по профессии 16675 Повар, в том числе, промежуточная аттестация.</p> <p>У обучающегося должны быть сформированы ПК:</p> <p><i>ПК.7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.</i></p> <p><i>ПК. 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;</i></p> <p><i>ПК. 7.3</i></p> <p><i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;</i></p> <p><i>ПК.7.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</i></p> <p>Обучающийся должен иметь:</p> <p><b>практический опыт:</b></p> <p>- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в</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>соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара с учетом требований к безопасности;</li> <li>- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</li> <li>- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;</li> <li>- подготовки полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</li> <li>- приготовления блюд и гарниров из овощей и бобовых по заданию повара;</li> <li>- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;</li> <li>- приготовления блюд из: рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</li> <li>- приготовления блюд из яиц и творога по заданию повара;</li> <li>- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</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>- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;</li> <li>- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков по заданию повара;</li> <li>- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</li> <li>- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;</li> <li>- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</li> <li>- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинка продукции по заданию повара;</li> <li>- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</li> <li>- презентации сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и помощи повару в их производстве;</li> <li>- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;</li> <li>- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</li> <li>- Оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, персонала и материальных ресурсов необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и</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>кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- нарезки и формовки овощей и фруктов;</li> <li>- приготовления и оформления холодных и горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;</li> <li>- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;</li> <li>- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- приготовления и оформления блюд из: рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;</li> <li>- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;</li> <li>- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;</li> <li>- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителем;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по</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>подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</li> <li>- изменять ассортимент блюд,</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>напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента;</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</li> <li>- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;</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>- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</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>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способы организации питания, в том числе диетического;</li> <li>- рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</li> </ul>
УП.07.01	Учебная практика	36	36	Проводится за счет вариативных часов
ПП.07.01	Производственная практика	36	36	Проводится за счет вариативных часов
ПМ.07	Экзамен квалификационный	6	6	Проводится за счет вариативных часов
МДК 08.01	Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	80	80	С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ООП СПО, профессиональным стандартом

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>«Пекарь» (Приказ Мин. труда и соц. защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрирован Мин. юст. РФ 25.12.2015 № 40270); в учебный план включён вариативный профессиональный модуль <i>Освоение работ по профессии 16472 Пекарь</i>, в том числе, промежуточная аттестация.</p> <p>У обучающегося должны быть сформированы ПК:</p> <p><i>ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря для хлебобулочной продукции изделий в соответствии с инструкциями и регламентами;</i></p> <p><i>ПК 8.2 Организовывать подготовку сырья, материалов для приготовления хлебобулочной продукции соответствии с инструкциями и регламентами;</i></p> <p><i>ПК 8.3 Осуществлять замес, формовку, выпечку, презентацию хлебобулочных изделий</i></p> <p>Обучающийся должен иметь:</p> <p><b>практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке к работе хлебобулочного производства и рабочего места;</li> <li>- поддержании чистоты и порядка рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;</li> <li>- проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;</li> <li>- упаковке и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</li> <li>- разработке меню /ассортимента хлебобулочной продукции;</li> <li>- контроле подготовки к работе</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>хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивании и формовке теста вручную, замешивании и формовке теста на специальном оборудовании;</li> <li>- выпечке несдобных, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выпечке сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;</li> <li>- презентации и продаже готовой хлебобулочной продукции потребителю;</li> </ul> <p><b>Уметь:</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> <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> <li>- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;</li> <li>- применять различные способы замесов;</li> <li>- определять дефекты теста;</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>- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;</li> <li>- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;</li> <li>- технологии выпечки несдобных, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <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>- выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (WS);</li> <li>- изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (WS);</li> <li>- презентовать свои хлебобулочные изделия (WS);</li> <li>- декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (ws);</li> <li>- производить слоеные изделия нужного веса и размера (WS);</li> <li>- изготавливать закваски и заварки (WS);</li> <li>- использовать красители при работе с композициями для арт-класса (WS);</li> <li>- окрашивать композиции для арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию (WS);</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие</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>деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 в приготовлении хлебобулочной продукции,</li> <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> <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> <li>- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства</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>хлебобулочной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
УП.08.01	Практическая подготовка (Учебная практика)	36	36	Проводится за счет вариативных часов
ПП.08.01	Практическая подготовка (Производственная практика (по профилю специальности))	36	36	Проводится за счет вариативных часов
ПМ.08	Экзамен квалификационный	6	6	Проводится за счет вариативных часов
МДК 09.01	Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело/ Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело	106	106	<p>С целью учета особенностей стандартов Worldskills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» требований Демонстрационного экзамена в формате Worldskills, в учебный план включен вариативный профессиональный модуль, обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (WS);</li> <li>- применять инновационные методы приготовления (WS);</li> <li>- применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS);</li> <li>- демонстрировать креативность и инновации (WS);</li> <li>- готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</li> <li>- комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS), а также промежуточная аттестация, проводимая за счет</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>вариативных часов;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS);</li> <li>- художественное оформление презентационного изделия (WS);</li> <li>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия.</li> </ul> <p>С целью учета особенностей стандартов Worldskills по компетенциям «Кондитерское дело» требований Демонстрационного экзамена в формате Worldskills, в учебный план включен вариативный профессиональный модуль, обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить полный ассортимент кондитерских изделий высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</li> <li>- комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</li> <li>- презентовать кондитерские изделия максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания (WS);</li> <li>- изготавливать кондитерские фигурки, из пластичных масс (WS);</li> <li>- декорировать кондитерские изделия в соответствии с тематикой (WS);</li> <li>-</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- широкий ассортимент кондитерских изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления (WS);</li> <li>- возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</li> <li>- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве кондитерских изделий WS);</li> <li>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</li> <li>- технику моделирования из</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>различных материалов (WS); - хранение и способы презентации кондитерских изделий; - художественное оформление презентационного изделия (WS).</i> В том числе, промежуточная аттестация
<i>УП.09.01</i>	<i>Учебная практика</i>	36	36	
<i>ПП.09.01</i>	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	36	36	
<i>ПМ.09</i>	<i>Экзамен по модулю</i>	12	12	

### 3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### 3.3. Программа воспитания

Программа профессионального воспитания (далее – Программа воспитания) обучающихся Техникума является нормативно-правовым документом, представляющим стратегию и тактику развития воспитательной работы в процессе реализации основных образовательных программ СПО на 2021-2024 гг.

Программа воспитания составлена на основе нормативной документации Правительства Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Тюменской области и иными нормативно-правовыми актами.

Программа воспитания представляет собой потенциально модель системы профессионального воспитания обучающихся Техникума. Используемый подход предполагает наличие целостной системы, опирающейся на научные и практические достижения в области воспитания студенческой молодежи, а также положения действующих законодательных и нормативных актов в области профессионального образования и воспитания, что является объективной предпосылкой создания конкурентно способной модели системы воспитания. Перспективным направлением является разработка методик и процедур оценки эффективности мероприятий и технологий профессионального воспитания, включенных в Программу, корректировка действующих и создание инновационных направлений с учетом тенденций развития профессионального образования в России.

Программа воспитания рассматривается и утверждается на заседании Педагогического совета.

Корректировка Программы воспитания осуществляется ежегодно на основании решения Педагогического совета Техникума и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого этапа Программы воспитания.

Программа воспитания представлена в Программе (Приложение 3).

### **3.4. Календарный план воспитательной работы**

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач Программы воспитания, включая участие обучающихся в мероприятиях Техникума.

Календарный план воспитательной работы представлен в Программе (Приложение 4)

### **3.5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

Оценка качества освоения Программы 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 Программы (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 выпускной квалификационной работы (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 38) 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 процедуру 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.

### **3.6. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы**

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

#### **3.6.1. Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы**

Реализация Программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками Техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации Программы 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 39).

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 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) 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 Программу составляет не менее 25 %.

#### **3.6.2. 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 Программой, 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 40).

**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  
Актный 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.

**3.6.3. 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	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 Освоение работ по профессии Повар 16675	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
ПМ.08 Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
ПМ.09 Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело/ Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское 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 Программой.

Перечень оборудования, инструментария по компетенции Поварское и Кондитерское дело для оснащения площадки ДЭ согласован с Главным экспертом Союза «Ворлдскиллс Россия» (Приложение 41).

### 3.6.4 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 42).

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

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 Программы 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 программе (далее – адаптированная Программа).

Реализация адаптированной Программы 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 Программе 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 Программе, 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 Программе, 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 Программе 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 Программы.

4.2. При обучении инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, 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 Программы 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 Программе, реализация вышеуказанного раздела Программы является обязательной.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной Программе, 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 Программе, 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 видеувеличителей 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 Программе 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 Программе 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 выпускной квалификационной работы 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 Программы.

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 Программы обеспечивают педагогические работники, ознакомленные с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

При реализации адаптированной Программы 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. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

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.