

Министерство образования и науки Республики Калмыкия  
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики  
Калмыкия «Политехнический техникум»

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 6  
«28» июня 2024г.



Согласовано:  
Кафе «Халтрис»

Д.Мангутов

Утверждаю:  
Директор БПОУ РК  
«Политехнический техникум»  
А.Харкебенов  
от «28» июня 2024г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

среднего профессионального образования по специальности

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Укрупненная группа профессии:** 43.00.00 Сервис и туризм

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:** на базе среднего общего образования 2 года  
10 месяцев

г. Лагань, 2024г.

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на программу подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированном Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828.

Структура основных программных документов, входящих в состав ППССЗ: общие положения, характеристика профессиональной деятельности выпускника, требования к результатам освоения ППССЗ, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, контроль и оценка результатов освоения ППССЗ, ресурсное обеспечение ППССЗ, нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ, характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников, нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, приложения.

Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая техникумом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в бюджетном профессиональном образовательном учреждении РК «Политехнический техникум» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированном Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828.

ППССЗ полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта. Ее структура включает следующие учебные циклы: общий гуманитарный и социально-экономический; математический и общий естественнонаучный; общепрофессиональный; профессиональный; учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация.

Часы вариативной части программы использованы для введения дополнительных учебных часов, где определены требования к практическому опыту, умениям и знаниям обучающихся, не предусмотренных стандартом.

Содержание ППССЗ не противоречит ФГОС СПО. Все обязательные дисциплины и профессиональные модули предусмотрены учебным планом.

Календарный учебный график составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями.

В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный преподавательский состав. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день направлений развития сферы общественного питания. Структура плана в целом логична и последовательна.

Содержание дисциплин и профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника.

Разработанная ППССЗ предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся в виде учебной практики, производственной практики (по профилю специальности) студентов и производственной практики (преддипломной).

Развитие таких компетентностных характеристик выпускников как умения и навыки достигается значительным увеличением часов, отведенных для практических занятий. Для достижения поставленной цели программой производственной (преддипломной) практики предусматривается направление студентов на предприятия и организации на основании подписанных договоров, которые дают выпускникам возможность трудоустройства в случае успешного прохождения практики в качестве испытательного срока.

Содержание программ практики свидетельствует об их способности сформировать практические навыки обучающихся. В учебном процессе рецензируемой ППССЗ предполагается использование активных и интерактивных методов обучения, включая работу в мини группах, дискуссии, деловые игры, разбор конкретных практических ситуаций и др.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ созданы фонды оценочных средств, которые предназначены для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Разработанная ППССЗ в полной мере соответствует заявленной квалификации специалиста. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. К образовательному процессу по ППССЗ привлекаются преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях, соответствующих профессиональной сфере.

Представлены программы всех заявленных дисциплин, профессиональных модулей, практик и итоговой государственной аттестации.

При обеспечении инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья соответствующая информация внесена в каждую рабочую программу.

**Заключение:** в целом, программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в Бюджетном профессиональном образовательном учреждении РК «Политехнический техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, отвечает требованиям ФГОС, имеет комплексный и целевой подход для подготовки специалистов по поварскому и кондитерскому делу, обладающих профессиональными навыками и компетенциями, необходимыми для дальнейшей профессиональной деятельности по соответствующему направлению подготовки.

Кафе «Хадрис»



Д.С. Мангутов

## Содержание

1. Общие положения
2. Общая характеристика образовательной программы
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника образовательной программы
4. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 4.1. Общие компетенции
  - 4.2. Профессиональные компетенции
5. Структура основной профессиональной образовательной программы
  - 5.1. Учебный план
  - 5.2. Календарный учебный график
  - 5.3. Рабочая программа воспитания
  - 5.4. Календарный план воспитательной работы
6. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы
  - 6.1. Требования к материально-техническому оснащению основной профессиональной образовательной программы
  - 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению основной профессиональной образовательной программы
  - 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся
  - 6.4. Требования к кадровым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы
  - 6.5. Требования к финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы
7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

## Приложения

## 1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП СПО ППСЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предназначена для подготовки специалистов среднего звена по очной форме обучения в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Калмыкия «Политехнический техникум» (далее – техникум).

1.2. Реализация ОПОП СПО ППСЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.3. ОПОП СПО ППСЗ представляет собой комплекс нормативно-методической документации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

1.4. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности.

1.5. Нормативные основания для разработки ОПОП СПО ППСЗ:

\*Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

\*Приказ Минобрнауки России 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 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

\*Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №464 от 03.07.2024г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

\*Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 762 от 12.08.2022г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

\*Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 800 от 08.11.2021г. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

\*Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации №885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

\*Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 10.09.2020 №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

\*Методические рекомендации Минпросвещения России, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки;

\*Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (Зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.02.15-181228, дата регистрации в реестре: 28.12.2018 г);

\*Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);

\*Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);

\*Устав БПОУ РК «ПТ»;

\*локальные нормативные акты БПОУ РК «ПТ».

1.6. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП СПО ППСЗ:

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;  
 ОПОП СПО ППСЗ - основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена;  
 МДК – междисциплинарный курс;  
 ЛР – личностные результаты;  
 ОК – общие компетенции;  
 ПК – профессиональные компетенции;  
 ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;  
 ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;  
 ОП – общепрофессиональный цикл;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 УП – учебная практика;  
 ПП – производственная практика  
 ГИА – государственная итоговая аттестация;  
 З – зачет;  
 ДЗ – дифференцированный зачет;  
 ЭК – экзамен квалификационный;  
 ФОС – фонд оценочных средств.

## **2. Общая характеристика образовательной программы**

Задачи ОПОП СПО:

- обеспечение подготовки обучающихся к выполнению предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело основных видов профессиональной деятельности;
- обеспечение подготовки обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций заданного уровня квалификации профессиональных стандартов Повар, Кондитер, Пекарь при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям общепрофессионального и профессионального циклов в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций, в том числе в ходе государственной итоговой аттестации.

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

Обучение специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в очной форме обучения.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования: 5292 академических часов, со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

## **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника, в которой он может осуществлять свою профессиональную деятельность – 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к основным видам деятельности:

- 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.

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами Повар, Кондитер и Пекарь является производство блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий в организациях питания.

Возможны дополнительные специализации в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиями рынка труда и запросами работодателей:

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

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

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

- в области приготовления горячих напитков (барриста);

- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;

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

Задачи профессиональной деятельности выпускника

Основными задачами профессиональной деятельности (трудовыми функциями) выпускника в соответствии с ПС 33.010 Кондитер являются:

- изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;

- изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

- организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров;

- управление текущей деятельностью кондитерского цеха.

Основными задачами профессиональной деятельности (трудовыми функциями) выпускника в соответствии с ПС 33.011 Повар являются:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента;

- организация и контроль текущей деятельности бригады поваров;

- управление текущей деятельностью.

Основными задачами профессиональной деятельности (трудовыми функциями) выпускника в соответствии с ПС 33.014 Пекарь являются:

- изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря;

- изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий;

- организация и контроль текущей деятельности работников бригады;

- управление текущей деятельностью хлебобулочного производства пекарей.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Требования к результатам освоения ОПОП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующие ФГОС СПО и учитывающие требования ПС № 549

33.010 Кондитер, ПС № 557 33.011 Повар и ПС № 682 33.014 Пекарь представлены в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Сопоставление профессиональных задач и формируемых профессиональных компетенций ФГОС СПО и трудовых функций ПС

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, 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	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар, кондитер).	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар, кондитер).	Осваивается

#### 4. Планируемые результаты освоения профессиональной образовательной программы

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения данной ОПОП СПО, определяются на основе ФГОС СПО, примерной ПООП и дополняются трудовыми функциями на основе профессиональных стандартов в соответствии с целями основной образовательной программы.

Выпускник, освоивший программу ОПОП СПО по специальности должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

#### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Уметь:</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 ее составные части; определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знать:</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>- структуру плана для решения задач; порядкоценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Уметь:</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> </ul> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>Уметь:</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>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологию коллектива; психологию 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; оформлять документы.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов.</li> </ul>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	<p><b>Уметь:</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 специальности.</li> </ul>

	физической подготовленности	<p><b>Знать:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.</li> </ul>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</li> </ul>
		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты.</li> </ul>

## 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p> <p><b>Умения:</b> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного</p>

		<p>сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества сырья, продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения.</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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т. ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способов удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>- способов предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>- форм, техники нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья.</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.3.</b> 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</li> </ul>

		<p>продукции с учетом требований к безопасности.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> <li>- готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> <li>- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условиям и срокам 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>- современных методов, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из</li> </ul>
--	--	---

		<p>различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>- способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- техники порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>- правил складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 рецептов 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 актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления</li> </ul>

		<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов 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>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости полуфабрикатов.</li> </ul>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники</li> </ul>

		<p>безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения.</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления,</li> </ul>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации супов 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 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 оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;</li> </ul>
--	---	--

		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристик, требований к качеству, примерных норм выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристику региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых супов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления</li> </ul>

		<p>с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных супов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи супов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи супов сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных супов;</li> <li>- требований к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированных на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> <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</li> </ul>

		<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; 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 помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристик, требований к качеству, примерных норм выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья,</li> </ul>
--	--	--

		<p>продуктов, готовых соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вариантов основных продуктов с ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>- требований к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,</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> </ul>

	<p>макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд 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, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> </ul>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации</li> </ul>
--	--	---

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил 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>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- требований 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>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке.</li> </ul>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul>

	<p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</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> </ul>
--	---	---

		<p>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>- контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>- организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>- рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>- вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>- ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>- вариантов подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</p> <p>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из</p>
--	--	---

		<p>яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- температур подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</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</li> </ul>

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

		<p>из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- 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>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил 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>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантовоформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</li> </ul>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"><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; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li><li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li><li>- рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- вести учет реализованных горячих блюд из мяса,</li></ul>
--	--	--

		<p>домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил 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>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требований к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.8.</b> 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,</li> </ul>

		<p>закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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,</li> </ul>

		<p>кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и</li> </ul>
--	--	--

		<p>кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения.</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное 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</li> </ul>

		<p>рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на 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>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</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</li> </ul>

		<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li><li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li><li>- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li><li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li><li>- обеспечивать безопасность готовых салатов;</li><li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li><li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li><li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li><li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li><li>- контролировать температуру подачи салатов;</li><li>- организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li><li>- рассчитывать стоимость салатов;</li><li>- вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</li><li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li><li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч.</li></ul>
--	--	---

		<p>на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового</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>словарного запаса на иностранном языке.</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> <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,</li> </ul>
--	---	---

		<p>выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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; 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>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания,</li> </ul>
--	--	--

		<p>размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>- требований к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.5.</b> 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</li> </ul>

		<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li><li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li><li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li><li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li><li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li><li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li><li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, 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; 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</li></ul>
--	--	---

		<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил 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>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в</li> </ul>
--	--	---

		<p>области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней</li> </ul>

		<p>птицы, дичи, кролика 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 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; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li><li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</li><li>- рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>- вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li><li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать</li></ul>
--	--	---

		<p>потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил 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>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов,</li> </ul>
--	--	---

		<p>контейнеров для отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил 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>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированной на потребителя; базового словарного запаса на иностранном языке.</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.7.</b> 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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <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 актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>
<p>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</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</li> </ul>

		<p>соответствии с их квалификацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и</li> </ul>
--	--	--

		<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначения.</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа 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</li> </ul>

		<p>вкуса холодные десерты;</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 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> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил общения с потребителями; базового словарного запаса на иностранном языке;</li> <li>- техники общения, ориентированной на потребителя.</li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,</li> </ul>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т. д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>- вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, соусов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>правил общения с потребителями; базового словарного запаса на иностранном языке;</li> <li>- техники общения, ориентированной на потребителя.</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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,</li> </ul>

		<p>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.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т. д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>- вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных напитков сложного приготовления, в</li> </ul>
--	--	--

		<p>том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li><li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li><li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li><li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li><li>- ассортимента вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и вариантов их использования;</li><li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li><li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li><li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li><li>- современных, инновационных методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- техники порционирования, вариантов оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li><li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li><li>- методов сервировки и способов подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- требований к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- правил маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li><li>- правил общения с потребителями; базового словарного запаса на иностранном языке;</li><li>- техника общения, ориентированная на потребителя.</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> - 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.</p> <p><b>Умения:</b> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.; - организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать</p>
--	---	---

		<p>отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм 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>- техники порционирования, вариантов оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил общения с потребителями; базового словарного запаса на иностранном языке;</li> <li>- техники общения, ориентированной на потребителя.</li> </ul>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом</li> </ul>

		<p>особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных</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</li> </ul>

<p>кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ресурсосбережения и обеспечения безопасности.</p> <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 санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <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>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе системам анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важности постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной</li> </ul>
---	--	--

		<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>- способов и правил комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного 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 полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления, назначения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристик, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- требований к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.3.</b> 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</li> </ul>

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

		<p>порционировании (комплектовании);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- ассортимента, рецептур, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правил 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> <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</li> </ul>
--	---	---

		<p>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 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,</li></ul>
--	--	--

		<p>владеть профессиональной 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>- ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил 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,</li> </ul>

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

		<p>вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><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 терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li></ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ассортимента, рецептов, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li><li>- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li></ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристик, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия,</li> </ul>

		<p>разработанную документацию) руководству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления;</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудование и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>
<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <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>- актуальных направлений, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики;</li> <li>- классификации организаций питания;</li> <li>- стиля ресторанного меню;</li> <li>- взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>- названий основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>- ассортимента блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>- основных типов меню, применяемых в настоящее время;</li> <li>- принципов, правил разработки, оформления ресторанного меню;</li> <li>- сезонности кухни и ресторанного меню;</li> <li>- основных принципов подбора алкогольных напитков к блюдам, классических вариантов и актуальных закономерностей сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</li> <li>- примеров успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</li> <li>- правил ценообразования, факторов, влияющих на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>- методов расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</li> <li>- правил 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>- базового словарного запаса на иностранном языке, техники общения, ориентированной на потребителя.</li> </ul>
	ПК 6.2. Осуществлять	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлении текущего планирования</li> </ul>

	<p>текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- видов организационных требований и их влияния на планирование работы бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарных процедур в организации питания;</li> <li>- методов эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- методов привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>- методов эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>- способов получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>- личных обязанностей и ответственности бригадира на производстве;</li> <li>- принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правил работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>- нормативно-правовых документов, регулирующих область личной ответственности бригадира;</li> <li>- структуры организаций питания различных типов, методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>- методов предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>- психологических типов характеров работников.</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>- требований к условиям, срокам хранения и правилам складирования пищевых продуктов в организациях питания;</li> <li>- назначения, правил эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>- изменений, происходящих в продуктах при хранении;</li> <li>- сроков и условий хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>- возможных рисков при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</li> <li>- причин возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требований к обслуживанию;</li> <li>- современных тенденций в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов</li> </ul>
--	---	--

		<p>на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- порядка списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>- современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.</li> </ul>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</li> <li>- контроле качества выполнения работ;</li> <li>- организации текущей деятельности персонала</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) нормативных правовых актов в области организации питания различных категорий потребителей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарных правил и норм (СанПиН), профессиональных стандартов, должностных инструкций;</li> <li>- положений, инструкций по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li> <li>- отраслевых стандартов;</li> <li>- правил внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>- правил, нормативов учета рабочего времени персонала;</li> <li>- стандартов на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011;</li> </ul> </li> <li>2) классификации организаций питания;</li> <li>3) структуры организации питания;</li> <li>4) принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации;</li> </ol>

		<p>5) правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>6) правил организации работы, функциональных обязанностей и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>7) методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>8) схем, правил проведения производственного контроля;</p> <p>9) основных производственных показателей подразделения организации питания;</p> <p>10) правил первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>11) форм документов, порядка их заполнения;</p> <p>12) контрольных точек процессов производства, обеспечивающих безопасность готовой продукции;</p> <p>13) современных тенденций и передовых технологий, процессов приготовления продукции собственного производства;</p> <p>14) правил составления графиков выхода на работу.</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование , обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>- инструктировании, обучении на рабочем месте</li> <li>- оценке результатов обучения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>- выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>- объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, форм и методов мотивации персонала;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>- форм и методов профессионального обучения на рабочем месте;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов инструктажей, их назначения;</li> <li>- роли наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>- методов выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>- личной ответственности работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>- правил составления программ обучения;</li> <li>- способов и форм оценки результатов обучения персонала;</li> <li>- методик обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>- принципов организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>- законодательных и нормативных документов в области дополнительного профессионального образования и обучения;</li> <li>- современных тенденций в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.</li> </ul>
<p>ПМ.07. Освоение профессии рабочего 16675 Повар</p>		<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценке наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценке наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, составлении заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовке товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий, контроле выполнения помощником повара заданий, контроле хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</li> <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>- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению</li> </ul>

		<p>блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций 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> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</li> <li>- специфика 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>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> </ul>
--	--	--

## 5. Структура основной профессиональной образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Учебный план вводится в действие с 01.09.2024 года.

Начало обучения – 1 сентября 2024 года, окончание обучения – 30 июня 2027 года.

Продолжительность учебной недели – пятидневная.

Режим работы техникума: две смены. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю. Для проведения занятий по информатике, лабораторных работ или практических занятий, а также для проведения учебной практики группа может быть разделена на 2 подгруппы.

На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 12.04.2010 № 16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершается учебными сборами на базе воинских частей. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и составляет 2952 часа от объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

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, профессиональным модулям и практикам результатов обучения. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной 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.

Учебный план размещен в приложении.

## **5.2. Календарный учебный график подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу**

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором техникума.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный график учебного процесса» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в строгом соответствии с данными учебного плана.

Для дисциплин и междисциплинарных курсов указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и всего по семестру. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки. Практика проводится в форме практической подготовки.

Календарный график представлен в приложении.

## **5.3. Рабочая программа воспитания**

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

Задачи:

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

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

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

\*усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания. 78

Рабочая программа воспитания представлена в приложении.

## **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении.

## **6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения. Все помещения и кабинеты удовлетворяют требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и норм, требованиям техники безопасности и охраны труда.

Практическая подготовка реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающегося в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест практической подготовки соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### **Кабинеты:**

Социально-гуманитарных дисциплин

Иностранного языка

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Экологических основ природопользования

#### **Лаборатории:**

Учебный кондитерский цех

#### **Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

Спортивная площадка

Залы: библиотека и читальный зал с Интернетом

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **6.1.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Фризер, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер или процессор кухонный, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной

#### **6.1.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеет в наличии оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении профессиональных чемпионатов и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»:  
 Кухня организации питания: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной Упаковки, Производственный стол с моечной ванной, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной

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

#### **6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис,

оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП СПО**

Дисциплины ППССЗ обеспечены необходимой учебно-методической литературой, учебниками, учебными пособиями и другими учебно-методическими разработками и рекомендациями.

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований российских журналов.

У всех обучающихся есть доступ к фондам учебно-методической документации и изданиям по изучаемым дисциплинам, а также доступ всех обучающихся к электронно-библиотечным системам.

### **6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ООП СПО**

Расчеты нормативных затрат оказания услуг по реализации образовательной программы проводятся в соответствии с Методическими рекомендациями по обеспечению финансовых и кадровых условий реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям, утвержденными Минобрнауки России 27 февраля 2018 г. № 06-341.

Финансовое обеспечение образовательной программы осуществляется в объеме не ниже нормативных базовых затрат по реализации государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом корректирующих коэффициентов.

Нормативные затраты на оказание услуг по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу.

## **7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

7.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций реализации ОПОП СПО

В соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 г. № 464 ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Требования к структуре, содержанию, а также порядок формирования, оформления и процедуру утверждения фондов оценочных средств для контроля и оценки уровня знаний обучающихся определяются локальными нормативными актами (Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся среднего профессионального образования в бюджетном профессиональном образовательном учреждении РК «Политехнический техникум»).

На фонды оценочных средств образовательной программы дается рецензия от представителя работодателя, отражающая полноту представленного в образовательной программе оценочного материала и соответствие его установленным требованиям. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формами текущего контроля являются: устные опросы, письменные работы; самостоятельные работы; групповые работы; семинарские занятия; контрольные работы; срезные работы; административные проверочные работы; тесты и т. д. Форму текущей аттестации определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Текущий контроль преподаватели проводят в пределах учебно-времни как традиционными, так и инновационными методами.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, дифференцированный зачет, зачет. По окончании изучения профессионального модуля и ряда дисциплин проводится экзамен по модулю или экзамен.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в течение каждого семестра в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Экзамен (квалификационный, демонстрационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, направленного на проверку сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением оценки по пятибалльной системе. Условием допуска к экзамену (квалификационному, демонстрационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация не планируется на каждый семестр.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится, как правило, за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ООП СПО**

Государственная итоговая аттестация выпускника по программе среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело состоит из защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Согласно приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», требованиям ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, содержанию демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанная на основе локальных нормативных актов (Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»), определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также

требования к содержанию и процедуре проведения выпускного демонстрационного экзамена.

Темы выпускных квалификационных работ отвечают современным требованиям науки и техники, включают основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных выпускниками за время обучения по ОПОП СПО. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма и рассматриваются на ее заседании. Выпускникам предоставляется право выбора темы, вплоть до предложений своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. Закрепление за выпускниками тем дипломных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется распоряжением директора техникума.

Руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Объем задания должен соответствовать времени данному для выполнения задания. В отдельных случаях ВКР могут разрабатываться группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов. При защите выпускной квалификационной работы выпускник должен сделать доклад, презентацию и ответить на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

Обязательным условием государственной итоговой аттестации является проведение демонстрационного экзамена. Для разработки оценочных средств могут использоваться задания, разработанные ФУМО СПО с привлечением экспертов и работодателей, которые размещены в открытом доступе на официальном портале ФУМО в системе СПО [www.fumo-spo.ru](http://www.fumo-spo.ru), на официальном сайте Центра развития профессионального образования [www.spro-mri.com](http://www.spro-mri.com) и стандарты компетенций и задания размещенные на сайте союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Профессионалы».

Государственная итоговая аттестация по специальности проводится государственной экзаменационной комиссией.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. В состав государственной экзаменационной комиссии входят преподаватели и лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций и учреждений по профилю подготовки выпускников.

**Приложение  
к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ  
БПОУ РК «Политехнический техникум»**

## **РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 1.3. Целевые ориентиры воспитания**

Воспитательная деятельность в БПОУ РК «Политехнический техникум», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания. Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся БПОУ РК «Политехнический техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

### **Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности**

#### **Гражданское воспитание**

- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Лаганского района.

#### **Патриотическое воспитание**

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Духовно-нравственное воспитание**

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.

#### **Эстетическое воспитание**

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.

#### **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- осознанно соблюдающий санитарные нормы и правила охраны труда при работе с промышленным швейным оборудованием, оборудованием для влажной тепловой обработки, инструментами для ручной работы, применяющий знания о профилактике заболеваний, обусловленных воздействием производственных вредных и опасных факторов в процессе трудовой деятельности на организм работника.

#### **Профессионально-трудовое воспитание**

- применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий опытом использования современных технологий работы с различными материалами, используемыми в профессиональной деятельности;
- обладающий навыками и знаниями принципов дизайна, анатомии и пропорций, а также навыками работы с компьютерными программами для проектирования и моделирования;
- обладающий методами контроля качества изделий и соблюдения стандартов производства, включающих знание спецификаций и требований к изделиям, а также навыками по обнаружению и исправлению дефектов;
- применяющий знания технологического производства, навыки работы с различными инструментами и оборудованием, методы и способы обслуживания, настройки и ремонта оборудования в профессиональной деятельности 29.01.33 Мастер по изготовлению швейных изделий.

#### **Экологическое воспитание**

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.

#### **Ценности научного познания**

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- обладающий знаниями в области технологий легкой промышленности, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и материалами;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

## **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

### **2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности**

#### **Модуль «Образовательная деятельность»**

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии;
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области технологий лёгкой промышленности, в том числе с применением принципов работы и диагностики оборудования, а также навыков по

устранению неполадок по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Модуль «Кураторство»**

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

#### **Модуль «Наставничество»**

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии.

#### **Модуль «Основные воспитательные мероприятия»**

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты; встречи с известными представителями специальности;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- размещение, поддержание, обновление на территории техникума информационных объектов, ассоциирующихся с профессией.

#### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, чествование трудовых династий;
- совместные мероприятия, посвященные Дню легкой промышленности.

#### **Модуль «Самоуправление»**

- реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся через Студенческий совет, студенческий профсоюз;
  - представление органами самоуправления интересов обучающихся, защита законных интересов, прав обучающихся;
  - участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности.

#### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении, в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со

специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в техникуме, в том числе в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

#### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию;

- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; презентации, лекции, акции;

- реализация социальных проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

#### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

- организация конкурса профессионального мастерства;

- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил безопасности и требований охраны труда на рабочем месте.

#### **Модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»**

- вовлечение в добровольческие инициативы, участие в социально значимых акциях и социально-полезной деятельности в профессиональной сфере отрасли;

- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- реализации программ и проектов для молодежи, культуре и спорту, реализуемых в Лаганском районе, участие в социальных акциях, организуемых РДДМ «Движение первых» и др.;

- отшив изделий для специальной военной операции.

#### **Модуль «Студенческие Медиа»**

- организация деятельности обучающихся по формированию положительного информационного образа специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и отрасли легкой промышленности в целом;

- осуществление профориентационных мероприятий техникума на официальном сайте и его аккаунтах (госпабликах);

- создание видеороликов, фильмов о специальности, о студенческой жизни, проводимых мероприятиях.

### **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

#### **3.1. Кадровое обеспечение**

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности по специальности осуществляется консолидированными усилиями всего педагогического коллектива. Ответственность за организацию и результативность воспитательной работы по специальности в техникуме несут директор, заместитель директора по учебно - воспитательной работе, председатель методической комиссии по профессии 29.01.33 Мастер по изготовлению швейных изделий. Оперативное руководство процессом воспитательной работы обучающихся учебных групп по специальности осуществляет председатель методической комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело. Ему оказывают содействие: преподаватели общепрофессионального цикла, кураторы.

К тактическому руководству отдельными проектами привлекаются ответственные исполнители: педагог-организатор, педагог дополнительного образования, библиотекарь, председатели методических комиссий, руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЗР, социальный педагог.

Преподаватели обеспечивают достижение целевых показателей, предусмотренных рабочей программой воспитания по специальности, через взаимодополнение учебного и воспитательного процессов, поиск воспитательных решений в учебной деятельности, в том числе в дополнительном образовании. Работу преподавателей по вопросам достижения обучающимися целевых показателей, предусмотренных рабочей программой воспитания по специальности, курирует руководитель методической комиссии.

Реализация рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает создание условий для кооперации и сотрудничества техникума, ключевых работодателей, бизнес-сообществ, привлечению к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

### **3.1. Нормативно-методическое обеспечение**

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности по специальности дополнительно обеспечено заключенными договорами (соглашениями) о сотрудничестве в области подготовки кадров для отрасли легкой промышленности с ключевыми работодателями.

В рамках данной работы проводится учебная, производственная и преддипломная практика по согласованию с руководителем практики круга обязанностей практиканта, организацией мероприятий, подготовкой и выполнением поставленных задач, анализом работы, подготовкой отчёта по практике и характеристик со стороны работодателя.

### **3.2. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

повышенная стипендия назначается студентам за особые достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности, а именно: участие в региональных (областных), муниципальных (городских) конкурсах, фестивалях, олимпиадах, чемпионатах профессионального мастерства по представлению ответственного за мероприятие лица. За особые успехи при прохождении производственной практики по представлению администрации техникума. Студенты, организующие творческую деятельность, работающую на имидж техникума (модельная студия, танцевальный, вокальный коллектив) по представлению администрации техникума при условии получения оценок не ниже «хорошо».

По решению стипендиальной комиссии студентам за особые успехи в учебной и общественной деятельности может выплачиваться повышенная стипендия при

наличии денежных средств стипендиального фонда в соответствии с Порядком назначения государственной академической стипендии, государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения и других формах материальной помощи (поддержки) студентов техникума.

Применяются следующие виды поощрения:

Благодарность, Почетная грамота, Благодарственное письмо родителям обучающегося, Стипендия РФ, Стипендия Главы РК.

### 3.3. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности осуществляется в рамках единого мониторинга. Анализ достижения целевых показателей по специальности осуществляется методической комиссией по специальности совместно с заместителем директора по учебно-воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Результаты самоанализа воспитательного процесса по специальности отражаются в общем отчете о самообследовании учреждения, выносятся на обсуждение педагогического совета техникума.

### Календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Модуль	Курс (группа)	Срок	Ответственный
<b>Образовательная деятельность</b>				
1.	Адаптационные мероприятия для первокурсников: -адаптационные тренинги; -библиотечные уроки; -запись в кружки и секции; психологическая диагностика; консультация социального педагога, педагога-психолога	1 курс	сентябрь ноябрь	Кураторы, руководители кружков и секций, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог, педагоги ДПО
2.	Проведение практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии	1 курс	в течение года	Педагоги, мастера проф. цикла
3.	Организация экскурсий на предприятия по профилю профессии	1 курс	в течение года	Кураторы
4.	Организация встреч студентов с руководителями предприятий с целью выбора будущей работы	1 курс	в течение года	Кураторы

5.	Участие в международной конференции «Я-Россиянин!»	1 курс	ноябрь	Преподаватели, куратор
6.	Информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности: «Уроки о важном»; «Россия- мои горизонты»	1 курс	в течение года	Кураторы, преподаватели, библиотекарь
7.	Всероссийский открытый урок «ОБЗР» (День пожарной охраны)	1 курс	апрель	Преподаватель ОБЗР
8.	Участие студентов в проектах: «Россия - страна возможностей»; «Большая перемена»	1 курс	в течение года	Советник директора по воспитанию
9.	День государственного флага Российской Федерации	1 курс	май	Кураторы
10.	Участие в проектных конкурсах регионального и всероссийского уровней (по запросу)	1 курс	в течение года	Советник директора по воспитанию
11.	Географический, правовой, Конституционный Всероссийские диктанты	1 курс	в течение года	Преподаватели
12.	Предметные недели (по графику)	1 курс	в течение года	Преподаватели
13.	Участие в чемпионатах «Профессионалы», «Абилимпикс»	1 курс	в течение года	Преподаватели
<b>Кураторство</b>				
	Организация лекций со специалистами предприятий для понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии и проявления к ней интереса	1 курс	в течение года	Кураторы, ст. мастер
	Конкурс на звание «Лучший по профессии»	1 курс	ежегодно	Мастера п/о, ст. мастер
	Посещение тематических научно-популярных лекций	1 курс	в течение года	Кураторы
	Знакомство с группами нового набора	1 курс	август, сентябрь	Кураторы
	Организация методической помощи начинающим кураторам	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР
	Заседание МК кураторов «Планирование воспитательной работы на 2024– 2025 уч. год. Актуализация модульного календарного плана.	1 курс	август	Зам. директора по УВР, кураторы
	Мониторинг воспитательной работы с родителями обучающихся	1 курс	декабрь, май	Зам. директора по УВР, кураторы

Ведение документации кураторами: журнал педагогических наблюдений, социальный паспорт группы, занятость обучающихся, инструктажи по ТБ и антитеррору. Составление социального паспорта	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, кураторы
Работа с кураторами: - участие групп в ключевых делах техникума; - организация волонтерской деятельности; - проведение классных часов; - проведение урока «Разговоры о важном»; - проведение занятий «Россия – мои горизонты»; - индивидуальная работа с обучающимися: - изучение личностных особенностей студентов; - индивидуальная работа по заполнению портфолио; - консультации куратора с преподавателями-предметниками; - работа с родителями (законными представителями): - информирование родителей об успехах и проблемах подростков; - организация родительских собраний; - организация работы родительских комитетов групп; - привлечение родителей к участию в делах группы и техникума.	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, соц. педагог, педагог- психолог, кураторы
Методическое пространство. Участие кураторов в конференциях, семинарах, круглых столах, прохождение курсов повышения квалификации.	1 курс	в течение года	Кураторы
Недели безопасности	1 курс	в течение года	кураторы
Заседания Совета профилактики	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, соц. педагог, педагог- психолог, кураторы
Тематические консультации для кураторов: основные формы и направления работы с семьей, развитие коллектива группы, профилактика девиантного поведения обучающихся, сотрудничество с правоохранительными органами, тематика и методика проведения	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, соц. педагог, педагог- психолог, кураторы

классных часов, анализ эффективности воспитательного процесса в группах, открытые классные часы: формы и методики проведения, цели и задачи, прогнозы и результаты			
Участие в мониторинговых исследованиях по проблемам воспитания обучающихся	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, соц. педагог, педагог-психолог, кураторы
Посещение открытых мероприятий, анализ воспитательных задач и целей с последующим обсуждением	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР
Классные часы.	1 курс	в течение года	Кураторы
<b>Наставничество</b>			
Подготовка студентов к чемпионату профессионального мастерства	1 курс	в течение года	Преподаватели, мастер п/о
Встречи успешных выпускников со студентами выпускных групп	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, кураторы
Помощь в выборе рабочего места	1 курс	по графику	Руководитель практики
Помощь в реализации лидерского потенциала, улучшении образовательных, творческих или спортивных результатов, развитие гибких навыков и метакомпетенций, оказание помощи в адаптации к новым условиям среды, создание комфортных условий и коммуникаций внутри образовательной организации (Взаимодействие «студент-студент»)	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, соц. педагог, педагог-психолог, кураторы
Успешное закрепление на месте работы или в должности молодого специалиста, повышение его профессионального потенциала и уровня, а также создание комфортной профессиональной среды внутри организации, позволяющей реализовывать актуальные задачи на высоком уровне (Взаимодействие «сотрудник–сотрудник»)	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, соц. педагог, педагог-психолог, кураторы
Повышение уровня Профессиональной подготовки студента, ускорение процесса освоения основных навыков профессии, содействие выработке навыков профессионального	1 курс	в течение года	Зам. директора по УВР, кураторы, мастера п/о

поведения, соответствующего профессионально-этическим стандартам и правилам и развитие у студента интереса к трудовой деятельности. (Взаимодействие «работодатель – студент»)			
<b>Основные воспитательные мероприятия</b>			
Торжественные мероприятия по ключевым памятным и праздничным датам в РФ	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Реализация проекта по профилактике терроризма и экстремизма, национальной и расовой нетерпимости, противодействию этнической дискриминации	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Реализация проекта по социальному волонтерству «Творить добро вместе – ЛЕГКО!». Участие и организация волонтерских акций	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Реализация проекта «Мое Отечество – популяризация Дней воинской славы России как метод формирования гражданской позиции	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Реализация проекта «Право в вопросах и ответах» - цикл мероприятий по правовому воспитанию студентов	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Литературная гостиная «Творчество русских поэтов».	1 курс	в течение года	Библиотекарь, кураторы
Реализация проекта «Театральное закулисье» - посещение театров города и их закулисья	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Реализация мероприятий экологического проекта «Планета Земля – наш дом».	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Участие в различных мероприятиях и проектах молодежного парламента Лаганского района.	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Участие во Всероссийских и региональных акциях: Письмо победы, Окна Победы, Георгиевская ленточка, Диктант победы. Свеча Памяти.	1 курс	апрель-май	Кураторы, педагог-организатор
Участие в форумах и конференциях, семинарах и мастер-классах и других благотворительных и общественных акциях федерального, регионального и городского значения.	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
<b>Организация предметно-пространственной среды</b>			
Конкурс стенгазет «Горжусь своей профессией»	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы

Оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн)	1 курс	в течение года	Педагог- организатор
Обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности	1 курс	в течение года	Педагог- организатор
Оформление и обновление стендов в помещениях (холл этажей, рекреации), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчёты об интересных событиях, поздравления педагогов и обучающихся	1 курс	в течение года	Педагог- организатор
Подготовку и размещение регулярно сменяемых экспозиций, творческих работ в разных предметных областях	1 курс	в течение года	Педагог- организатор
Организацию и проведение церемоний поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации	1 курс	еженедельно	
<b>Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>			
Поощрение успевающих студентов по итогам учебного года (награждение благодарственными письмами родителей)	1 курс	декабрь, июнь	Кураторы
Общее организационное собрание с родителями	1 курс	август, декабрь	Зам. дир. по УВР, кураторы
Встречи с родителями, опекунами, соц. педагогами детских домов.	1 курс	в течение года	Зам. дир. УВР, соц. педагог, педагог-психолог
Создание родительской инициативной группы (родительского комитета), планирование её работы	1 курс	сентябрь	Кураторы
Педагогическое просвещение родителей по вопросам воспитания (рекомендации и инструктажи безопасности на период каникул, встречи родителей с приглашенными специалистами: социальными работниками, врачами, инспекторами ПДН ОП и др.	1 курс	в течение года	Зам. дир. УВР, соц. педагог, педагог-психолог
Индивидуальные консультации (индивидуальные беседы, рекомендации по воспитанию	1 курс	в течение года по запросам родителей	Соц. педагог, педагог-психолог

Работа Совета профилактики	1 курс	в течение года	Соц. педагог, педагог-психолог
Привлечение родителей к организации и проведению мероприятий	1 курс	в течение года	Кураторы
<b>Самоуправление</b>			
Проведение праздника «Посвящение в студенты»	1 курс	ноябрь	Кураторы, педагог-организатор
Выборы актива групп, распределение обязанностей	1 курс	сентябрь	Кураторы
Определение наставников групп нового набора	1 курс	сентябрь	Администрация
Участие в волонтерской деятельности (экологических акциях и благотворительных мероприятиях)	1 курс	в течение года	Педагог-организатор
Участие в городских проектах РДДМ «Движение первых» и др.	1 курс	в течение года	Педагог-организатор
Пресс-центр студенческой газеты «ЛЕГКО!»	1 курс	в течение года	Преподаватель литературы
<b>Профилактика и безопасность</b>			
Всемирный день охраны труда	1 курс	апрель	Кураторы
Неделя профилактики правонарушений, приуроченная к Всероссийскому дню солидарности в борьбе с терроризмом	1 курс	сентябрь	
Мероприятия по анти-террористической защищенности. Учебно- тренировочные эвакуации из здания	1 курс	в течение года	Кураторы, Зам. по УВР
Всероссийский день правовой помощи детям, приуроченный ко дню подписания Конвенции о правах ребенка	1 курс	ноябрь	Кураторы
Неделя профилактики экстремизма, приуроченная к международному дню толерантности	1 курс	ноябрь	Кураторы
Конкурс видеороликов социальной рекламы «Мы за ЗОЖ!» Викторина «Мы-разные, но мы вместе!», «Мы против коррупции»	1 курс	по плану	Кураторы, соц. педагог
Неделя профилактики ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей «Здоровая семья»	1 курс	декабрь	Кураторы, соц. педагог
Неделя правовых знаний «Равноправие», приуроченная ко Дню Конституции РФ	1 курс	декабрь	Кураторы, соц. педагог
Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE». Акция «Жизнь в реале»	1 курс	январь	Кураторы, соц. педагог
Мероприятия месячника ЗОЖ «Здоровое поколение»	1 курс	май	Кураторы, соц. педагог

Неделя профилактики употребления психоактивных веществ, приуроченная ко Дню борьбы с наркоманией и наркобизнесом	1 курс	апрель	Кураторы соц. педагог
<b>Социальное партнерство и участие работодателей</b>			
Организация экскурсий на предприятия по профилю профессии	1 курс	в течение года	Кураторы, ст. мастер
Диалоговая площадка «Формула РОСТА» (истории профессионального успеха от ключевых работодателей)	1 курс	в течение года	Кураторы, ст. масте
Организация встреч студентов с руководителями предприятий с целью выбора будущей работы	1 курс	в течение года	Кураторы, ст. мастер
Участие в совещаниях, вебинарах, конференциях, круглых столах, семинарах для педагогов	1 курс	в течение года	Преподаватели, кураторы
Сотрудничество с ОПДН УМВД, КДН и ЗП г. Лагань по вопросам профилактики правонарушений, безнадзорности, профилактики негативных проявлений подростков	1 курс	в течение года	Кураторы, соц. педагог
<b>Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>			
Организация лекций со специалистами предприятий для понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии и проявления к ней интереса	1 курс	в течение года	Кураторы, ст. мастер
Конкурс «Лучший по профессии»	1 курс	декабрь	Преподаватели проф. цикла
Участие в проекте «Билет в будущее»	1 курс	по плану	Педагог- организатор, преподаватели
Вовлечение обучающихся в общественно-полезную деятельность в соответствии с познавательными и профессиональными интересами: научно-практические конференции, конкурсы, выставки, фестивали	1 курс	в течение года	Педагог- организатор, преподаватели
<b>Волонтерская и добровольческая деятельность</b>			
Участие в волонтерских акциях разного уровня.	1 курс	в течение года	Педагог- организатор, кураторы
Пошив изделий для СВО. Плетение маскировочных сетей.	1 курс	в течение года	Преподаватели проф. цикла, кураторы
<b>Студенческие медиа</b>			
Освещение развития отрасли легкой промышленности и профессии на сайте колледжа, в госпаблике, в ВК	1 курс	в течение года	Преподаватели проф. цикла, педагог- организатор

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии:

«Россия - страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

Региональные мероприятия, крупные отраслевые профессионально значимые события, конкурсы профессионального мастерства; чемпионатного движения «Профессионалы»; движения «Абилимпикс».

Методические рекомендации исполнительных органов власти в сфере образования субъектов Российской Федерации, районных образований.

Индивидуальные планы преподавателей, кураторов (наставников), советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями; планы органов самоуправления, студенческого Совета; планы взаимодействия с социальными партнёрами согласно договорам, соглашениям; рабочие программы дисциплин; планы работы социально-психологической службы и психолога, социального педагога и другая документация, которая должна соответствовать содержанию плана.

Информационно-просветительские занятия патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном».

решением педагогического совета  
Протокол № 6 от 28.06.2024



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Калмыкия "Политехнический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
*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.







