**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»**

**РАССМОТРЕНО**
на заседании педагогического совета
ГБПОУ СКСТиК
Протокол № 9 от 12 мая 2026

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор ГБПОУ СКСТиК
_____ И.А. Подорога

# ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
**СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

Образовательная программа
**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность
**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Квалификация выпускника
**СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ**

Форма обучения
**ОЧНАЯ**

Срок получения образования на базе
**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - 3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ**

г. Ставрополь, 2026

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по специальности разработана на основе Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, от 03.07.2024 № 464); примерной основной профессиональной программы – программы подготовки специалистов среднего звена специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

ОП СПО разработана с учетом с учетом запросов конкретных работодателей.

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

**РАССМОТРЕНО**
на заседании методического совета
протокол № 5
от «12» мая 2025

**СОГЛАСОВАНО**
Представитель работодателя

| | | |
|---|---|---|
| ООО „ЙЕС" | | Макаров С.Ю. |
| должность, наименование предприятия (организации) | подпись | ФИО |
| АО „Хлебозавод №3" | | Гайсумов М.В. |
| должность, наименование предприятия (организации) | подпись | ФИО |
| Директор ООО „Альянс" | | Ситкова В.Н. |
| должность, наименование предприятия (организации) | подпись | ФИО |

**Организация разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | |
|---|---|
| **1. Общие положения** | **4** |
| 1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена | 4 |
| 1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы | 5 |
| **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы** | **5** |
| 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников | 5 |
| 2.2. Виды профессиональной деятельности | 5 |
| 2.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, осваиваемых в рамках подготовки ППССЗ | 6 |
| **3. Планируемые результаты освоения образовательной программы** | **6** |
| 3.1. Общие компетенции | 6 |
| 3.2. Профессиональные компетенции | 10 |
| **4. Структура образовательной программы** | **100** |
| 4.1. Учебный план | 100 |
| 4.2. Календарный учебный график | 102 |
| 4.3. Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин и обязательных общеобразовательных дисциплин | 103 |
| 4.4. Формы аттестации | 103 |
| 4.5. Программа государственной итоговой аттестации | 105 |
| **5. Условия реализации образовательной программы** | **106** |
| 5.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы | 106 |
| 5.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы | 108 |
| 5.3. Требования к организации воспитания обучающихся | 108 |
| 5.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы | 109 |
| 5.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы | 110 |
| **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки освоения образовательной программы** | **110** |
| **Приложения** | **112** |
| 1. Учебный план, включающий календарный учебный график | |
| 2. Программа государственной итоговой аттестации | |
| 3. Программы профессиональных модулей | |
| 4. Программы учебных дисциплин | |
| 5. Программы обязательных общеобразовательных дисциплин | |
| 6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы | |
| **Лист изменений**<br>43.02.15 Поварское и кондитерское дело | **113** |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по специальности 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 09 декабря 2016 года № 1565 (в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 от 03.07.2024 № 464).

ОП СПО разработана с учетом с учетом запросов конкретных работодателей.

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

ОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОП СПО.

Нормативные основания для разработки ОП СПО:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, от 03.07.2024 № 464);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 № 932 «Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);
- Положение о реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном

образовательном учреждении «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (приказ ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 года № 127-од);
- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (приказ ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 года № 127-од);
- Положение о проведении демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (приказ ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 года № 127-од);
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (приказ ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 года № 127-од).

1.2. Нормативный срок освоения программы

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

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3 года 10 месяцев.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу: 5940 академических часов.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

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

2.2. Виды профессиональной деятельности.

| **Наименование основных видов деятельности** | **Наименование профессиональных модулей** | **Квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу** |
|---|---|---|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных | ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | осваивается |

| | | |
|---|---|---|
| категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 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 | ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | осваивается |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар | осваивается |

2.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, осваиваемых в рамках подготовки ППССЗ.

К основным видам деятельности также относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Коды по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым возможно осуществлять профессиональное обучение, утвержденному приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 №74766).

| **Код по Перечню профессий рабочих, должностей** | **Наименование профессий рабочих, должностей служащих** |
|---|---|
| 12901 | Кондитер |
| 16675 | Повар |

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
3.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| | | **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать полученную информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
| | | **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки |

| | | |
|---|---|---|
| | деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| | | **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| | | **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии |
| | | **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| | | **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

3.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции |
|---|---|---|
| *ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | ***ПК 1.1.*** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;<br>упаковки и хранения полуфабрикатов |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность |

| | | |
|---|---|---|
| | | за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;<br>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;<br>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке<br>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ***ПК 1.2.*** Осуществлять | **Практический опыт:** |

| | | |
|---|---|---|
| | обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;<br>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;<br>обеспечения ресурсосбережения |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;<br>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;<br>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; |

| | | |
|---|---|---|
| | | способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;<br>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;<br>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;<br>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| | ***ПК 1.3.*** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;<br>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; |

| | | |
|---|---|---|
| | | проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;<br>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;<br>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;<br>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;<br>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;<br>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| | ***ПК 1.4.*** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей | **Практический опыт:**<br>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. |

| | | |
|---|---|---|
| | различных категорий потребителей,<br>видов и форм обслуживания | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| *ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* | ***ПК 2.1.*** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; |

| | | |
|---|---|---|
| | | составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |

| | | |
|---|---|---|
| | | методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ***ПК 2.2.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; |

| | | |
|---|---|---|
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых супов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи супов;<br>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;<br>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. |
| | | **Знания:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;<br>правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;<br>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;<br>способы выявления и исправления дефектов,<br>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения |
| | ***ПК 2.3.*** Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Практический опыт:**<br>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; |

| | | |
|---|---|---|
| | | использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи соусов;<br>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;<br>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; |

| | | |
|---|---|---|
| | | методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;<br>температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;<br>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 2.4.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,<br>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, |

| | | |
|---|---|---|
| | | круп, бобовых, макаронных изделий;<br>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |

| | | |
|---|---|---|
| | ***ПК 2.5.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; |

| | | |
|---|---|---|
| | | обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; |

| | | |
|---|---|---|
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; |

| | | |
|---|---|---|
| | | требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 2.6.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,<br>видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; |

| | | |
|---|---|---|
| | | вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; |

| | | |
|---|---|---|
| | | современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 2.7.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания | контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; |

| | | |
|---|---|---|
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней<br>птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| | ***ПК 2.8.*** 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 | **Практический опыт:**<br>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведения расчетов с потребителем |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| *ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к* | ***ПК 3.1.*** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных | **Практический опыт:**<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; |

| | | |
|---|---|---|
| *реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* | блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации непищевых отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ***ПК 3.2.*** Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |

| | | |
|---|---|---|
| | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых соусов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; |

| | | |
|---|---|---|
| | | организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:<br>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;<br>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; |

| | | |
|---|---|---|
| | | температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 3.3***. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых салатов;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование,<br>оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать температуру подачи салатов;<br>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;<br>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;<br>консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; |

| | | |
|---|---|---|
| | | современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;<br>температура подачи салатов сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 3.4.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; |

| | | |
|---|---|---|
| | | осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;<br>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; |

| | | |
|---|---|---|
| | | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;<br>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 3.5.*** 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 | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;<br>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и |

| | | |
|---|---|---|
| | | способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 3.6.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | |
|---|---|---|
| | кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; |

| | | |
|---|---|---|
| | | обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, |

| | | |
|---|---|---|
| | | дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 3.7.*** 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 | **Практический опыт:**<br>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>ведения расчетов с потребителями |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; |

| | | |
|---|---|---|
| | | изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;<br>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| *ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к* | ***ПК 4.1.*** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и | **Практический опыт:**<br>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; |

| | | |
|---|---|---|
| *реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* | горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;<br>правила утилизации непищевых отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| | ***ПК 4.2.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;<br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; |

| | | |
|---|---|---|
| | | охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость холодных десертов;<br>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых<br>холодных десертов сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | | **Практический опыт:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***ПК 4.3.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции; |

| | | |
|---|---|---|
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;<br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость горячих десертов;<br>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | | **Практический опыт:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***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 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции; |

| | | |
|---|---|---|
| | | определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;<br>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и<br>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;<br>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента<br>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость холодных напитков;<br>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; |

| | | |
|---|---|---|
| | | характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;<br>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | | **Практический опыт:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***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 | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;<br>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;<br>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;<br>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;<br>обеспечивать безопасность готовой продукции;<br>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; |

| | | |
|---|---|---|
| | | оценивать качество органолептическим способом;<br>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;<br>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;<br>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом<br>требований к безопасности готовой продукции;<br>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br>рассчитывать стоимость горячих напитков;<br>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| | | **Знания:**<br>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;<br>варианты подбора пряностей и приправ;<br>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;<br>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;<br>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;<br>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;<br>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;<br>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;<br>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
| | ***ПК 4.6.*** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, | **Практический опыт:**<br>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |

| | | |
|---|---|---|
| | региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;<br>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| | | **Знания:**<br>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; |

| | | |
|---|---|---|
| | | новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| *ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* | ***ПК 5.1.*** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**<br>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать наличие ресурсов;<br>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; |

| | | |
|---|---|---|
| | | оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;<br>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;<br>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;<br>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>контролировать соблюдение правил техники безопасности,<br>пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| | | **Знания:**<br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);<br>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;<br>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;<br>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности |

| | | |
|---|---|---|
| | | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;<br>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке<br>производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;<br>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | ***ПК 5.2.*** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;<br>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;<br>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); |

| | | |
|---|---|---|
| | | соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;<br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;<br>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;<br>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| | ***ПК 5.3.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | **Практический опыт:**<br>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного |

| | | |
|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; |

| | | |
|---|---|---|
| | | соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br>доводить тесто до определенной консистенции;<br>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; |

| | | |
|---|---|---|
| | | рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| | ***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 | **Практический опыт:**<br>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования;<br>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>доводить тесто до определенной консистенции;<br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;<br>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>правила маркирования и упаковывания |
| | ***ПК 5.5.*** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**<br>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;<br>контролировать ротацию продуктов;<br>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; |

| | | |
|---|---|---|
| | | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);<br>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;<br>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;<br>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;<br>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;<br>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>доводить тесто до определенной консистенции;<br>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;<br>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;<br>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; |

| | | |
|---|---|---|
| | | проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);<br>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | | **Знания:**<br>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; |

| | | |
|---|---|---|
| | | техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| | ***ПК 5.6.*** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Практический опыт:**<br>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>ведения расчетов, оформления результатов проработки |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; |

| | | |
|---|---|---|
| | | изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;<br>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;<br>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;<br>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;<br>проводить мастер-класс для представления |
| | | **Знания:**<br>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;<br>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;<br>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;<br>правила организации проработки рецептур;<br>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;<br>правила расчета себестоимости |
| *ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | ***ПК 6.1.*** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий | **Практический опыт:**<br>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | потребителей, видов и форм обслуживания | презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| | | **Умения:**<br>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;<br>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;<br>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;<br>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;<br>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;<br>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;<br>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;<br>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню |
| | | **Знания:**<br>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | | актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;<br>классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;<br>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;<br>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;<br>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;<br>основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;<br>основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;<br>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;<br>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;<br>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;<br>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;<br>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания |
| | ***ПК 6.2.*** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с | **Практический опыт:**<br>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>координации деятельности подчиненного персонала |
| | | **Умения:** |

| | | |
|---|---|---|
| | учетом взаимодействия с другими подразделениями | выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями<br>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;<br>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;<br>вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| | | **Знания:**<br>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br>дисциплинарные процедуры в организации питания;<br>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;<br>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;<br>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;<br>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;<br>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;<br>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;<br>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; |

| | | |
|---|---|---|
| | | методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;<br>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат |
| | ***ПК 6.3.*** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт:**<br>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;<br>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;<br>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;<br>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;<br>определять потребность для выполнения производственной программы;<br>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;<br>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов |
| | | **Знания:**<br>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;<br>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;<br>изменения, происходящие в продуктах при и хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;<br>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);<br>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). |

| | | |
|---|---|---|
| | | способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;<br>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;<br>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;<br>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;<br>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания |
| | ***ПК 6.4.*** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт:**<br>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;<br>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); |
| | | **Умения:**<br>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;<br>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br>определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;<br>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;<br>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;<br>организовывать рабочие места различных зон кухни;<br>оценивать работу подчиненного персонала |
| | | **Знания:** |

| | | |
|---|---|---|
| | | формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;<br>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;<br>отраслевые стандарты;<br>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;<br>структуру организации питания;<br>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;<br>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения<br>организации питания;<br>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;<br>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;<br>правила составления графиков выхода на работу |
| | | **Практический опыт:** |

| | | |
|---|---|---|
| | ***ПК 6.5.*** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте | выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;<br>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте |
| | | **Умения:**<br>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;<br>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;<br>оценивать результаты обучения;<br>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;<br>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;<br>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов |
| | | **Знания:**<br>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);<br>способы и формы инструктирования персонала;<br>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;<br>роль наставничества в обучении на рабочем месте;<br>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;<br>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;<br>правила составления программ обучения;<br>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; |

| | | |
|---|---|---|
| | | принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;<br>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;<br>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессия рабочих, должностям служащих | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **16675 Повар** | **Практический опыт:**<br>- подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;<br>- обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;<br>- подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;<br>- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;<br>- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка |
| | | **Умения:**<br>- **п**роверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- **и**спользовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;<br>- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;<br>- производить обработку овощей, фруктов и грибов;<br>- нарезать и формовать овощи и грибы;<br>- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; |

| | | |
|---|---|---|
| | | - подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;<br>- готовить блюда и гарниры из овощей;<br>- готовить каши и гарниры из круп;<br>- готовить блюда из яиц;<br>- готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;<br>- готовить блюда из бобовых;<br>- готовить блюда из рыбы;<br>- готовить блюда из морепродуктов;<br>- готовить блюда из мяса и мясных продуктов;<br>- готовить блюда из домашней птицы;<br>- готовить мучные блюда;<br>- готовить горячие напитки;<br>- готовить сладкие блюда;<br>- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;<br>- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;<br>- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);<br>- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия |
| | | **Знания:**<br>- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;<br>- правила пользования рецептурами, технологическими картами на |

| | | |
|---|---|---|
| | | приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;<br>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;<br>- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;<br>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;<br>- принципы ХАССП в организациях общественного питания |
| | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих **12901 Кондитер** | **Практический опыт:**<br>- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;<br>- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;<br>- изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;<br>- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха;<br>- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;<br>- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;<br>- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;<br>- презентации кондитерской и шоколадной продукции;<br>- упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос |
| | | **Умения:**<br>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении |

| | | |
|---|---|---|
| | | кондитерской и шоколадной продукции;<br>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;<br>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;<br>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- выбирать технологическую последовательность обработки изделия;<br>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;<br>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;<br>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;<br>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос |

| | | |
|---|---|---|
| | | **Знания:**<br>- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;<br>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;<br>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;<br>- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;<br>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;<br>- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;<br>- пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;<br>- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;<br>- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;<br>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания |

## 4. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Учебный план

Учебный план образовательная программа среднего профессионального образования разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747, от 03.07.2024 № 464).

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:
– объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
– перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
– распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
– объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
– формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на ГИА;
– объем каникул по годам обучения.

Учебным планом предусмотрена образовательная деятельность в форме практической подготовки при реализации дисциплин, профессиональных модулей и практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования – 5940 часов, из них: объем часов программы подготовки специалистов среднего звена – 4464 часа, объем часов образовательной программы среднего общего образования, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования – 1476 часов.

Учебное время, отведенное на обучение (1476 час.) при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах ППССЗ, распределяется на изучение обязательных общеобразовательных дисциплин.

Объем ППССЗ составляет – 4464 часов, из них:
- объем часов обязательной части ППССЗ – 3386 часов;
- объем часов вариативной части ППССЗ – 1078 часов.

Распределение часов вариативной части по дисциплинам и профессиональным модулям отражено в учебном плане.

Часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ОПОП использованы в полном объеме. Вариативная часть использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и междисциплинарные курсы профессиональных модулей в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся и спецификой колледжа.

Образовательная программа включает: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы

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

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Экологические основы природопользования», «Биохимия в профессиональной деятельности».

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы предпринимательства», «Основы финансовой грамотности», «Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания».

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, сформированные в соответствии с выбранными видами 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; Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Для освоения обучающимися в рамках профессиональных модулей ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих определена профессии 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, которая включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана образовательной программы СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности, обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

Общеобразовательный цикл образовательной программы СПО содержит следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины», «Индивидуальный проект».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО.

В процессе изучения общеобразовательных учебных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени (32 часа), специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося. Лучшие проекты обучающихся могу быть рекомендованы для участия в конкурсах исследовательских и проектных работ.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет не более 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет от 8 до 11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена представлен в *приложении 1*.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график составляется на основе ФГОС СПО с учетом сроков и продолжительности практик обучающихся, государственной итоговой аттестации и определяет в неделях время обучения по учебным циклам, учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию и каникулы.

По программе подготовки специалистов среднего звена календарный учебный график представлен в *приложении 1*.

4.3. Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин и обязательных общеобразовательных дисциплин

Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин и обязательных общеобразовательных дисциплин являются Приложением к основной образовательной программе среднего профессионального образования.

Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин составляются с учетом формирования необходимых компетенций на основе ФГОС СПО.

В программах профессиональных модулей и учебных дисциплин предусмотрена практическая подготовка в виде выполнения отдельных элементов и видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Программы обязательных общеобразовательных дисциплин составляются с учетом федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее ФОП ССО); письма Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июня 2024 г. № 05-1971 «О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»; примерных рабочих программ по общеобразовательным дисциплинам для профессиональных образовательных организаций, разработанных

ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и утвержденных на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол № 14 от 30.11.2022 г.), актуализированные в 2024-2025 гг.

Учет профессиональной направленности образовательной программы СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

Программы профессиональных модулей, учебных дисциплин и обязательных общеобразовательных дисциплин представлены в *приложениях 3-5.*

4.4. Формы аттестации

С целью контроля и оценки качества освоения ОП СПО и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;

Текущий контроль и промежуточная аттестация служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль — это систематическая проверка получаемых знаний и практических навыков обучающимися по ППССЗ в соответствии с ФГОС. Это проверка учебных достижений обучающихся по каждой теме и / или разделу учебной дисциплины, учебной и производственной практики, проводимая преподавателем, ведущим учебные занятия. Текущий контроль проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Основными формами текущего контроля успеваемости обучающихся являются:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- защита лабораторных работ;
- проведение контрольные работы;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме).

Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются ведущими преподавателями дисциплин.

Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами являются:

- экзамен по учебной дисциплине, МДК;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, МДК;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, МДК, практике.
- защита курсового проекта или курсовой работы;
- защита отчета по практике (учебной, производственной).

Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение дисциплины или МДК.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Экзамены проводят в дни, освобожденные от занятий, по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия» и «История».

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: ЕН.02 Экологические основы природопользования, ЕН.03 Биохимия в профессиональной деятельности, ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента, МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала, МДК.07.01 Технология приготовления пищи, МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий.

Экзамены по дисциплинам, МДК и квалификационные экзамены по ПМ проводятся за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Если 2 экзамена запланированы в рамках одной календарной недели без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, следует предусмотреть не менее 2 дней. Оценка, полученная на экзамене, является итоговой.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение. Курсовые проекты (работы) предусмотрены по МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала – 7 семестр.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика и производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762): п.23 абзац 3 обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, в рамках образовательной программы

среднего профессионального образования, в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования; п.36 если федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего, то по результатам освоения профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Получение обучающимися профессионального обучения по профессии рабочего, должности служащего в рамках образовательной программы среднего профессионального образования завершается сдачей квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен носит комплексный практико-ориентированный характер (проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих работу в производственных ситуациях), является обязательной формой промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю и проводится после полного освоения всех его элементов, включая МДК и все виды практики.

В рамках программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело полностью осваивается основная программа профессионального обучения по профессии рабочих, должности служащих: 12901 Кондитер 3-4 разряда, 16675 Повар 3-4 разряда (ПМ.07).

По результатам освоения программы профессионального обучения выдается документ о квалификации, свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, который, подтверждает присвоение разряда или класса, категории по результатам профессионального обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений необходимых результатов соответствующей ОПОП СПО разработаны фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебному предмету, дисциплине, профессиональному модулю и практике.

ФОС для 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине, профессиональному модулю, практике, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (знаний, умений, практического опыта и компетенций) обучающихся и выпускников требованиям ФГОС СПО.

4.5. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Программа государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена включает в себя: описание процедуры проведения государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения ГИА, задание демонстрационного экзамена, комплект оценочной документации, порядок оценивания результатов.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего

профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Программа ГИА по программе подготовки специалистов среднего звена представлена в *приложении 2*.

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

5.1.1. ГБПОУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ОП СПО, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы обучающихся, лаборатории оснащены современным оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Для реализации программы имеются оснащенные специальные помещения:

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

*Кабинеты:*

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

*Лаборатории:*

химии (электронная)

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

учебный кондитерский цех.

*Спортивный комплекс спортивный зал:*

открытый спортивный городок;

спортивный зал;

стрелковый тир (электронный).

*Залы:*

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Необходимый для реализации ООП перечень материально - технического обеспечения, включает в себя:

*Лаборатория «Учебная кухня ресторана»*

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь, жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

*Лаборатория «Учебный кондитерский цех»*
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
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, плоско-решетчатый, 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 инфрокрасный; 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.

5.1.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика может реализовываться в лабораториях ГБПОУ СКСТиК и на предприятиях общественного питания г. Ставрополя, оснащенных современным оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионал, Абилимпикс по компетенции «Поварское и кондитерское производство» и указанных в оценочных материалах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области кафе «СИННАБОН»; Ресторан «Барбари»; ООО "КофеТун-Юг"; ООО "Добро"; АО "Хлебозавод № 3"; ООО АГРОТОРГ магазин «Пятерочка»; ресторан «Сациви»; ресторан «Веранда»; ресторан «Бабка Тарахто»; ресторан «Кухня Family»; ООО "ХЛЕБ ХМЕЛЬНИЦКОГО"; семейный ресторан "Петровичъ".

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем

видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

5.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
5.2.1. Библиотечный фонд ГБПОУ СКСТиК укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Имеется электронная информационно-образовательная среда «Юрайт», BOOK.ru с предоставлением права одновременного доступа 100 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).
5.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по мере необходимости будут обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными для обучения указанных обучающихся.

5.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определены Рабочей программой воспитания ГБПОУ СКСТиК на 2022-2025гг. (утв. приказом от 01.09.2022 № 157-ОД) и рабочей программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (одобрена педагогическим советом протокол №1 от 29.08.2025).

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Рабочая программа воспитания состоит из семи разделов: общие положения; паспорт программы; общие требования к личностным результатам выпускников; особенности реализации воспитательного процесса в ГБПОУ СКСТиК; требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии/специальности; содержание деятельности по реализации рабочей программы воспитания, структурные компоненты и кадровый ресурс их реализации; условия и особенности реализации рабочей программы воспитания; основные показатели эффективности воспитательной работы.

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

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках 11 структурных компонентов рабочей программы воспитания ГБПОУ СКСТиК. Каждый компонент представлен в соответствующем модуле.

Составной частью рабочей программы воспитания ГБПОУ Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции на 2022-2025 г.г. являются:
- календарный план воспитательной работы на учебный год, конкретизирующий реализацию намеченных мероприятий по каждому месяцу с указанием ответственных лиц и сроков исполнения (приложение 1);
- приложения – рабочие программы воспитания к реализуемым основным образовательным программам (ППКРС/ППССЗ) по профессиям/специальностям (приложения).

На организацию воспитательной работы с обучающимися в ГБПОУ СКСТиК большое влияние оказывают история, традиции, этнокультурный и конфессиональный состав населения Ставропольского края, в котором расположен Колледж.

В рабочей программе воспитания ГБПОУ СКСТиК нашли отражение виды деятельности, сгруппированные по следующим признакам:
- традиционно реализуемые в Ставропольском крае и городе Ставрополе;

- развивающиеся отдельные направления работы по воспитанию и развитию личности обучающихся в рамках реализации значимых для Ставропольского края и города Ставрополя (профилактика религиозного экстремизма и терроризма на Северном Кавказе);
- перспективно планируемые совместные с социальными партнерами;
- инициируемые в силу расширения на территории технических и ресурсных возможностей и т.д.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:
– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
– массовые и социокультурные мероприятия;
– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
– деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в *приложении 6*.

5.4. 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 прочее)» и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)» (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 ««Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)», в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 100 процентов. Численность штатных работников, имеющих высшую (первую) категорию по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 11 человек. Численность педагогических работников (работодателей), получивших статус Эксперта демонстрационного экзамена по профессии 43.02.15 Повар, кондитер составляет 4 человека.

5.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии приказом Министерства просвещение Российской Федерации от 22.09.2021 года №662 «Об утверждении общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего, среднего профессионального образования, дополнительного образования детей и взрослых, дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих среднее профессиональное образование, профессионального обучения, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным учреждением)»; в соответствии приказом №2272-пр от 28.12.2024 года Министерство образования Ставропольского края «Об утверждении значений и величины составляющих базовых нормативов затрат, отраслевых корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат по государственным услугам по реализации профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на 2025 год и плановый период 2026 и 2027 годов».

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования 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 в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## 6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ включает в себя систему оценок, формы, порядок и периодичность проведения и осуществляется в соответствии Положением о формировании фонда оценочных средств в ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (введено в действие приказом от 14.05.2025 года № 84/1-од), Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (введено в действие приказом от 31.08.2023 года № 111/3-од).

Нормативно-методическое обеспечение проведения государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с Программой государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело *(приложение 2)*; Положением о проведении демонстрационного экзамена по образовательным программам

среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» (утверждено приказом ГБПОУ СКСТиК от 29.08.2025 № 127-од).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Учебный план, включающий календарный учебный график
Приложение 2. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 3. Программы профессиональных модулей
Приложение 4. Программы учебных дисциплин
Приложение 5. Программы обязательных общеобразовательных дисциплин
Приложение 6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ**
**специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| № п/п | Год | Содержание изменений | Документ, подтверждающий внесение изменений |
|---|---|---|---|
| 1. | 2026 | Внесены изменения в<br>п. 4.1. Учебный план и<br>п. 4.5. Программа государственной итоговой аттестации, касающиеся формы проведения государственной итоговой аттестации | Приказ Минпросвещения России от 22.05.2026 N 351<br>«О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800» |