



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника
Специалист поварского и кондитерского дела

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 7 от 16.06.2023 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ СО «Каменск-
уральский техникум торговли и сервиса»

приказ № 251-од от 16.06.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Камбрик»

Шеф-повар / Бикс А.Д. / Бикс А.Д.

подпись

2023 год



Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	6
4.1. Общие компетенции.....	6
4.2. Профессиональные компетенции.....	8
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	33
5.1. Учебный план.....	33
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	38
5.3. Календарный учебный график.....	40
5.4. Рабочая программа воспитания.....	42
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	42
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению 47 образовательной программы.....	42
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	43
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....	47
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	50
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	52
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	53
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	55
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (далее ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– 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»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего

профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

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

Выпускник образовательной программы по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общие виды деятельности:

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

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

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

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

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

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Выполнение работ по профессии Повар

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: 5616 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу 3г.8 мес.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему

	различным контекстам		и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации		
ОК 03	Планировать и реализовывать		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой

	собственное профессиональное и личностное развитие		документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
Зо 04.02	основы проектной деятельности		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	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:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения		
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности. в		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности		
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы

	на государственном и иностранном языках		(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
		Зо 11.05	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенций	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,		Навыки:
		Н 1.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и

кулинарных изделий сложного ассортимента	сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		Н 1.1.04	упаковки и хранения полуфабрикатов
			Умения:
		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией

		У 1.1.05	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
		У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.07	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
		У 1.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.09	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест,

			оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		3 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		3 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		3 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций
		3 1.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены

		З 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 1.1.11	правила утилизации отходов
		З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 1.1.13	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.			Навыки:
	Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности	
	Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности	
	Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения	
			Умения:
	У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
	У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты	
У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с		

			учетом нормативов
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов
			Знания:
		З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей,

			грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.05	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
		З 1.2.06	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.		Навыки:
		Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
			Умения:
		У 1.3.01	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
		У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
		У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.04	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.05	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		У 1.3.06	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием,

			упаковкой на вынос
		У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.09	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
			Знания:
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения

			пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов
		З 1.3.08	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Навыки:
		Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлению и презентации результатов проработки.
			Умения:
		У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 1.4.02	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
		У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых

			компонентов
		У 1.4.04	выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
		У 1.4.05	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		У 1.4.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 1.4.07	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
		У 1.4.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		У 1.4.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
		У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
			Знания:
		З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

			приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.03	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)
		З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 1.4.06	правила организации проработки рецептур
		З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
		З 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам

		З 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		Навыки:
		Н 2.1.01	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
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.03	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:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.06	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
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.08	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
		У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		З 2.1.02	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
		З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 2.1.05	способы и формы инструктирования

			персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 2.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 2.1.07	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 2.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 2.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 2.1.11	правила утилизации отходов
		3 2.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 2.1.13	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2 Осуществлять		Навыки:
		Н 2.2.01	выполнения

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умения:</p>
	У 2.2.01	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	У 2.2.02	<p>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</p>
	У 2.2.03	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента</p>
	У 2.2.04	<p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
	У 2.2.05	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>

			сезонностью
		У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
		У 2.2.07	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.
		У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов
		У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных

			супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов
		У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов
		У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.2.19	консультировать потребителей
		У 2.2.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		З 2.2.04	правила разработки или

			адаптации рецептов 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
		З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		З 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.3.01	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
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.3.08	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.
		У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.3.16	контролировать температуру подачи

			соусов
		У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов
		У 2.3.19	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи
		У 2.3.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.3.21	консультировать потребителей
		У 2.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.3.05	нормы, правила

			взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		3 2.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		3 2.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.3.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		3 2.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.3.13	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,

			полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		З 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		З 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента
		З 2.3.20	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		З 2.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов
		З 2.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.3.23	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		Навыки:
		Н 2.4.01	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:
		У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	форм обслуживания		горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.05	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
		У 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих

			блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.4.09	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.
		У 2.4.10	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
		У 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим

			способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.21	вести учет реализованных

			горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		У 2.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.4.23	консультировать потребителей
		У 2.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.4.01	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
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.4.04	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
		З 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного

			инвентаря
		З 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		З 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		З 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.4.12	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		Навыки:
		Н 2.5.01	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:
		У 2.5.01	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 контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.5.02	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.5.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.5.05	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в

			соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.5.07	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.
		У 2.5.08	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
		У 2.5.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.5.13	организовывать, контролировать,

			выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.14	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.5.15	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.16	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.18	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.5.20	консультировать потребителей
		У 2.5.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.5.01	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
		3 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.5.11	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
		3 2.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.5.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.5.16	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		3 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.5.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.19	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.20	правила разогревания

			охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.5.24	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, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 2.6.01	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:
		У 2.6.01	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
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в

			соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.6.09	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.
		У 2.6.10	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
		У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.16	организовывать, контролировать,

			выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.6.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.21	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.22	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 2.6.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.6.24	консультировать потребителей
		У 2.6.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.6.01	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
		3 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.6.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.6.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.6.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.6.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.6.11	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
		3 2.6.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.6.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.6.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 2.6.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.6.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.19	температура подачи горячих блюд из рыбы,

			нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.6.24	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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 2.7.01	выполнения приготовления, 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:
		У 2.7.01	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
		У 2.7.02	контролировать наличие,

			хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции

			<p>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.</p>
		У 2.7.10	<p>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</p>
		У 2.7.11	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке</p>
		У 2.7.12	<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		У 2.7.13	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
		У 2.7.14	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию</p>
		У 2.7.15	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные</p>

			полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
		У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.7.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.21	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 2.7.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.7.23	консультировать потребителей
		У 2.7.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в

			выборе блюд
			Знания:
		З 2.7.01	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
		З 2.7.02	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
		З 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.7.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.7.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.7.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов

			промышленного производства и варианты их использования
		3 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.7.11	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
		3 2.7.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.7.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.7.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи

		З 2.7.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
		З 2.7.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.19	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.23	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя
		З 2.7.24	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		Навыки:
		Н 2.8.01	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
		Н 2.8.02	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
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
			Умения:
		У 2.8.01	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
		У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной

			рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 2.8.10	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		У 2.8.11	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд,

			кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.03	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)
		З 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур
		З 2.8.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 2.8.08	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,		Навыки:
		Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		Н 3.1.02	<p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		Н 3.1.03	<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
			<p>Умения:</p>
		У 3.1.01	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		У 3.1.02	<p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>
		У 3.1.03	<p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p>
		У 3.1.04	<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных</p>

			изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 3.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 3.1.06	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 3.1.07	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
		У 3.1.08	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 3.1.09	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
		У 3.1.10	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 3.1.11	контролировать, осуществлять упаковку,

			маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		3 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		3 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		3 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 3.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 3.1.07	последовательность

			выполнения технологических операций
		З 3.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 3.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 3.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 3.1.11	правила утилизации непищевых отходов
		З 3.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 3.1.12	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2		Навыки:
	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.02	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
		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.2.08	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.
		У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

		У 3.2.15	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок
		У 3.2.16	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.2.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
		У 3.2.18	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		У 3.2.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.2.20	консультировать потребителей;
		У 3.2.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости

			основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.2.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		3 3.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
		3 3.2.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.2.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		3 3.2.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.2.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.2.11	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.13	способы оптимизации процессов приготовления

			с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.2.14	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
		З 3.2.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.2.16	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.17	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.18	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
		З 3.2.21	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		Навыки:
		Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	потребителей, видов и форм обслуживания		Умения:
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		У 3.3.08	контролировать,

			осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.3.09	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.
		У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.15	охлаждать и

			замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.17	контролировать температуру подачи салатов
		У 3.3.18	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов
		У 3.3.20	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи
		У 3.3.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.3.22	консультировать потребителей
		У 3.3.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
			Знания:
		З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

			форм обслуживания
		3 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
		3 3.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
		3 3.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		3 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

		З 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		З 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		З 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		З 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.19	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		З 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов
		З 3.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и		Навыки:
		Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе,

	подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.4.01	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
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	

			сезонностью
		У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.4.09	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.
		У 3.4.10	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
		У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок
		У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе,

			холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок
		У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок
		У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		У 3.4.21	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		У 3.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.4.23	консультировать потребителей
		У 3.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в

			выборе блюд
			Знания:
		З 3.4.01	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
		З 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		З 3.4.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		З 3.4.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.4.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического

			оборудования и производственного инвентаря
		3 3.4.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		3 3.4.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.4.13	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.4.16	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
		3 3.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.4.18	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.19	температура подачи канапе, холодных закусок

			сложного ассортимента
		З 3.4.20	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		З 3.4.21	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		З 3.4.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.4.24	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		Навыки:
		Н 3.5.01	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:
		У 3.5.01	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
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с

			технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.5.09	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.
		У 3.5.10	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
		У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.5.15	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

		У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.5.18	контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.19	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.21	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.22	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 3.5.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.5.24	консультировать потребителей
		У 3.5.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.01	процессы приготовления, 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
		3 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.5.11	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
		3 3.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.5.13	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.5.16	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 3.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		3 3.5.18	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.19	температура подачи

			холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.5.23	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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 3.6.01	выполнения приготовления, 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
			Умения:
		У 3.6.01	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
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.6.03	контролировать,

			осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.6.09	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.
		У 3.6.10	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
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации

			хранения
		У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.6.18	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.19	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.21	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 3.6.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.6.23	консультировать потребителей
		У 3.6.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.6.01	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
		3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.6.09	виды, правила безопасной

			эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.6.10	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
		3 3.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.6.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска

			на вынос
		З 3.6.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.18	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.6.23	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		Навыки:
		Н 3.7.01	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
		Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,

			брендовых, региональных
		Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.7.01	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
		У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

		У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
		У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 3.7.01	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
		З 3.7.02	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)

		З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 3.7.04	правила организации проработки рецептур
		З 3.7.05	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.7.06	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 3.7.07	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
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	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 4.1.01	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
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

		Н 4.1.03	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:
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 4.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 4.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 4.1.06	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.07	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
		У 4.1.08	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 4.1.09	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
		У 4.1.10	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 4.1.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и

			регламентами
		3 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		3 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 4.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 4.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 4.1.07	последовательность выполнения технологических операций
		3 4.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 4.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 4.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств

		З 4.1.11	правила утилизации непищевых отходов
		З 4.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 4.1.13	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 ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			Навыки:
	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
			Умения:
	У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве	
	У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для		

			создания гармоничных холодных десертов
		У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов
		У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.2.09	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.
		У 4.2.10	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
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
		У 4.2.13	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.2.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.2.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
		У 4.2.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов
		У 4.2.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.2.18	контролировать температуру подачи холодных десертов
		У 4.2.19	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.20	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых

			продуктов
		У 4.2.21	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) рассчитывать стоимость холодных десертов
		У 4.2.22	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		У 4.2.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.2.24	консультировать потребителей
		У 4.2.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.2.04	характеристика региональных видов

			сырья, продуктов
		3 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента

		З 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		З 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		З 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.19	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.21	правила общения с потребителями
		З 4.2.22	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		З 4.2.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.2.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление		Навыки:
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих

подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
	У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
	У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.3.07	использовать

			региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.3.08	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.
		У 4.3.09	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
		У 4.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.3.11	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
		У 4.3.13	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять

			и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов
		У 4.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов
		У 4.3.18	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.3.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.3.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.3.21	рассчитывать стоимость горячих десертов
		У 4.3.22	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи
		У 4.3.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.3.24	консультировать

			потребителей
		У 4.3.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
			Знания:
		З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		З 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов

			промышленного производства и варианты их использования
		3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.3.15	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос

		З 4.3.17	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		З 4.3.18	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.19	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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		Навыки:
		Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с

			технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
		У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.4.08	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.
		У 4.4.09	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
		У 4.4.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.4.11	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
		У 4.4.12	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков
		У 4.4.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.4.16	контролировать температуру подачи холодных напитков
		У 4.4.17	организовывать хранение

			сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.4.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.4.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.4.20	рассчитывать стоимость холодных напитков
		У 4.4.21	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		У 4.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.4.23	консультировать потребителей
		У 4.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления,

			в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков
		3 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
		3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных

			напитков сложного ассортимента
		З 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		З 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.19	требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.20	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.4.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5		Навыки:
	Осуществлять приготовление,	Н 4.5.01	выполнения приготовления,

творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
	У 4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
	У 4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	

			сезонностью
		У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
		У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.5.09	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.
		У 4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.5.11	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		У 4.5.13	оценивать качество органолептическим способом

		У 4.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		У 4.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.5.17	контролировать температуру подачи горячих напитков
		У 4.5.18	организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.5.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.5.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков
		У 4.5.22	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
		У 4.5.23	поддерживать визуальный

			контакт с потребителем на раздаче
		У 4.5.24	консультировать потребителей
		У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.5.01	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
		З 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.5.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
		З 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования

		3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
		3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.17	температура подачи

			горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.18	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.5.19	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6		Навыки:
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.6.01	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
		Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 4.6.01	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
		У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей

			заказа, требований по безопасности продукции
		У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию)

			руководству
		У 4.6.11	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 4.6.01	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
		З 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
		З 4.6.03	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)
		З 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур
		З 4.6.05	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		З 4.6.06	правила оформления актов проработки,

			составления технологической документации по ее результатам
		З 4.6.07	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		Навыки:
		Н 5.1.01	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
		Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:
	У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных	

			кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов
			составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У 5.1.03	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 5.1.04	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 5.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У 5.1.06	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 5.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		У 5.1.08	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов,

			стандартов чистоты
		У 5.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.10	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
		З 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
		З 5.1.06	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
		3 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 5.1.08	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		3 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 5.1.12	правила утилизации отходов
		3 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации

			оборудования для упаковки
		З 5.1.15	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			Навыки:
		Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
		У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
	У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость	

			продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.2.14	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
		У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
		У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

			посуду
		У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.2.07	требования к безопасности хранения отделочных

		полуфабрикатов
		Навыки:
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Н 5.3.01	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:
	У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования
	У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты
	У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты,

			входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
		У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.3.14	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
		У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.3.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		У 5.3.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.3.19	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.20	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
		У 5.3.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.3.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.3.24	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.26	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.3.27	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

			сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.3.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		У 5.3.29	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.30	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:
		З 5.3.01	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
		З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

			сложного ассортимента
		3 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		3 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		3 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4		Навыки:
	Осуществлять	Н 5.4.01	выполнения

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		Умения:
	У 5.4.01	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	У 5.4.02	<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	У 5.4.03	<p>организовывать их хранение до момента использования</p>
	У 5.4.04	<p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил</p>
	У 5.4.05	<p>распознавать недоброкачественные продукты</p>
	У 5.4.06	<p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой</p>
У 5.4.07	<p>осуществлять взаимозаменяемость</p>	

			продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.4.14	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
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.20	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
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских

			изделий сложного ассортимента
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования

		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.30	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:
		З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских

			изделий сложного ассортимента
		З 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.08	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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		Навыки:
		Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с

			учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.5.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.5.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.5.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У 5.5.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.5.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.5.10	контролировать ротацию продуктов

		У 5.5.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.5.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.5.14	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
		У 5.5.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.5.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки,

			выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.20	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
		У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных

			кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.30	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:
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов

			сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		3 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного

			ассортимента
		З 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.11	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		Навыки:
		Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			Умения:
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в

			том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
		У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
		У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
			Знания:
		З 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в

			том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		3 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		3 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 5.6.06	правила организации проработки рецептур
		3 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 5.6.09	правила расчета себестоимости
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		Навыки:
		Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 6.1.02	разработки и адаптации

	потребителей, видов и форм обслуживания		рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
			Умения:
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.04	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

		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
			Знания:
		З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
		З 6.1.03	классификация

			организаций питания
		3 6.1.04	стиль ресторанного меню
		3 6.1.05	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		3 6.1.06	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		3 6.1.07	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		3 6.1.08	основные типы меню, применяемые в настоящее время
		3 6.1.09	принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
		3 6.1.10	сезонность кухни и ресторанного меню
		3 6.1.11	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		3 6.1.12	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		3 6.1.13	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		3 6.1.14	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания
		3 6.1.15	правила расчета энергетической ценности

			блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		З 6.1.16	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		З 6.1.17	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 6.1.18	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		З 6.1.19	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		Навыки:
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и

			осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			Знания:
		З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды
		З 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		З 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды
		З 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		З 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		З 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на

			производстве
		З 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		З 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		З 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		З 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		З 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		З 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
		Н 6.3.03	проведение инвентаризации запасов
			Умения:
		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		У 6.3.03	оценивать потребности,

			обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
		У 6.3.08	составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
			Знания:
		З 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		З 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при и хранении
		З 6.3.04	сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
		З 6.3.05	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		З 6.3.06	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток

			информации, неблагоприятные условия и прочее)
		З 6.3.07	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		З 6.3.08	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		З 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		З 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
		З 6.3.11	порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		З 6.3.12	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
			Умения:
		У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов

			и стандартов организации питания, отрасли
		У 6.4.03	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
			Знания:
		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		З 6.4.02	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
		З 6.4.03	отраслевые стандарты
		З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана
		З 6.4.05	правила, нормативы учета

			рабочего времени персонала
		3 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		3 6.4.07	структуру организации питания
		3 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		3 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		3 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		3 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		3 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля
		3 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания
		3 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности
		3 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения
		3 6.4.16	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
		3 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного

			производства
		3 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте		Навыки:
		Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
			Умения:
		У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования
		У 6.5.03	составлять программу обучения
		У 6.5.04	оценивать результаты обучения
		У 6.5.05	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
		У 6.5.06	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
	У 6.5.07	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:
		3 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
		3 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
		3 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
		3 6.5.04	виды инструктажей, их назначение
		3 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте
		3 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
		3 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
		3 6.5.08	правила составления программ обучения
		3 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала
		3 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности
		3 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		3 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения,

			защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		З 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы		Навыки:
		Н 7.1.01	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
		Н 7.1.02	хранения подготовленных полуфабрикатов
			Умения:
		У 7.1.01	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
		У 7.1.02	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.1.01	ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;

		3 7.1.02	виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
		3 7.1.03	виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
		3 7.1.04	основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
		3 7.1.05	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
		3 7.1.06	методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
		3 7.1.07	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
		3 7.1.08	способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
		3 7.1.09	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
		3 7.1.10	требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и

		замороженном виде;
		Навыки:
ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы	Н 7.2.01	приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
	Н 7.2.02	сервировки и оформления супов;
	Н 7.2.03	хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
	У 7.2.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;
	У 7.2.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении супов;
	У 7.2.03	оценивать качество и безопасность готовых супов;
	У 7.2.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
	З 7.2.01	ассортимент супов;
	З 7.2.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов;
	З 7.2.03	основные критерии оценки качества готовых супов;
	З 7.2.04	варианты сочетания основных продуктов с

			другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
		З 7.2.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов;
		З 7.2.06	технологии приготовления супов;
		З 7.2.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов;
		З 7.2.08	методы сервировки и подачи супов;
		З 7.2.09	варианты оформления простых и основных супов;
		З 7.2.10	температуру подачи простых и основных супов;
		З 7.2.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
	ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы		Навыки:
		Н 7.3.01	приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.3.02	сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов;
		Н 7.3.03	хранения основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.3.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным

			инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов;
		У 7.3.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов;
		У 7.3.03	оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов;
		У 7.3.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.3.01	ассортимент основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.03	основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.05	виды технологического оборудования и

			производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.06	технологии приготовления основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.08	методы сервировки и подачи супов;
		З 7.3.09	варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.10	температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов;
		З 7.3.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;
		З 7.3.12	правила подбора соусов к различным группам блюд
	ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		Навыки:
		Н 7.4.01	приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.4.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		Н 7.4.03	хранения простых и

			основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.4.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 7.4.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 7.4.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 7.4.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.4.01	ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 7.4.02	требования к качеству и

			правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.06	технологии приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 7.4.08	методы сервировки и подачи простых и основных блюд из

			овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 7.4.09	варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 7.4.10	температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		З 7.4.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;
		З 7.4.12	правила подбора гарниров к различным группам блюд
	ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы		Навыки:
		Н 7.5.01	приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.5.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы;
		Н 7.5.03	хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.5.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы;
		У 7.5.02	выбирать температурный

			режим при подаче и хранении блюд из рыбы;
		У 7.5.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы;
		У 7.5.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.5.01	ассортимент простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.06	технологии приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.07	органолептические способы определения степени готовности и

			требования к качеству простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.08	методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.09	варианты оформления простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.10	температуру подачи простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы;
		З 7.5.12	технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде;
		З 7.5.13	правила порционирования рыбных блюд
	ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса		Навыки:
		Н 7.6.01	приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.6.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса;
		Н 7.6.03	хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.6.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса;
		У 7.6.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса;
		У 7.6.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд

			из мяса;
		У 7.6.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.6.01	ассортимент простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.06	технологии приготовления простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.08	методы сервировки и подачи простых и

			основных блюд из мяса;
		З 7.6.09	варианты оформления простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.10	температуру подачи простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса;
		З 7.6.12	технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде;
		З 7.6.13	правила порционирования мясных блюд
	ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы		Навыки:
		Н 7.7.01	приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.7.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы;
		Н 7.7.03	хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.7.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы;
		У 7.7.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы;
		У 7.7.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы;

		У 7.7.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.7.01	ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.06	технологии приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству

			простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.08	методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.09	варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.10	температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		З 7.7.12	технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде;
		З 7.7.13	правила порционирования птицы
	ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога		Навыки:
		Н 7.8.01	приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.8.02	сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога;
		Н 7.8.03	хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.8.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога;
		У 7.8.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц,

			творога;
		У 7.8.03	оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
		У 7.8.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.8.01	ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.06	технологии приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;

		З 7.8.07	органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.08	методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.09	варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.10	температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога;
		З 7.8.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
	ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски	Н 7.9.01	приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		Н 7.9.02	сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		Н 7.9.03	хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Умения:
		У 7.9.01	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок;
		У 7.9.02	выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок;
	У 7.9.03	оценивать качество и	

			безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		У 7.9.04	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
			Знания:
		З 7.9.01	ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.02	требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.03	основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.05	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.06	технологии приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		З 7.9.07	органолептические способы определения

			степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок;
		3 7.9.08	методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		3 7.9.09	варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		3 7.9.10	температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		3 7.9.11	требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок;

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки *специалистов среднего звена (ППССЗ)*

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы			
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины	1476	700	
ООД.01	Русский язык	90	18	1
ООД.02	Литература	162	58	1-2
ООД.03	История	121	26	1
ООД.04	Обществознание	82	42	1
ООД.05	География	78	26	1
ООД.06	Иностранный язык	168	156	1
ООД.07	Математика	162	60	1
ООД.08	Информатика	117	68	1
ООД.09	Физическая культура	82	78	1
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	78	12	1
ООД.11	Физика	78	32	1
ООД.12	Химия	112	56	1
ООД.13	Биология	50	18	1
ООД.14	Введение в отрасль	51	24	1
ООД.15	Индивидуальный проект	45	26	1
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	348	246	2,3,4
ОГСЭ.01	Основы философии	32	0	3
ОГСЭ.02	История	32	0	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	84	82	2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	150	2,3,4
ОГСЭ.05	Психология общения	36	14	4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	154	72	2
ЕН.01	Химия	122	58	2

ЕН.02	Экологические основы природопользования	32	14	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	534	230	2,3,4
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	82	30	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	82	32	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	52	14	2
ОП.04	Организация обслуживания	36	18	4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	96	42	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	8	4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	54	32	4
ОП.08	Охрана труда	32	8	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	46	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	2224	400	2,3,4
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	230	20	2
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		2
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34	8	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40	12	2
ПП. 01	Производственная практика	144		2
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	394	84	3
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	6	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	164	78	3
ПП 02	Производственная практика	180		3
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	248	34	3

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	10	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	24	3
ПП 03	Производственная практика	144		3
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	210	26	4
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	10	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	54	16	4
ПП 04	Производственная практика	108		4
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	246	32	3
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		3
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	38	12	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	20	3
ПП 05	Производственная практика	144		3
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	234	82	3,4

	Промежуточная аттестация по ПМ	12		4
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	150	66	3,4
Раздел 1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	90	60	3,4
Раздел 2	Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	60	22	4
ПП 06	Производственная практика	72		4
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	662	122	2
	Промежуточная аттестация по ПМ	12		2
МДК 07.01	Приготовление простой и основной кулинарной продукции	290	122	2
Раздел 1	Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы	42	8	2
Раздел 2	Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции	158	70	2
Раздел 3	Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции	20	14	2
Раздел 4	Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков	30	10	2
Раздел 5	Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	40	20	2
УП 07	Учебная практика	144		2
ПП 07	Производственная практика	216		2
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	520	214	3
ОП.10	Предпринимательская деятельность	42	20	4
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	20	3
ОП.12	Социальное питание	42	20	2
ОП.13	Метрология и стандартизация	54	28	3
ОП.14	Технология трудоустройства	54	20	4
ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	20	4
ОП.16	Национальная кухня	54	32	4
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант» Управляющая компания «Юста групп»	192	54	3
	Промежуточная аттестация	12		3
МДК.08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	72	36	3

МДК.08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	36	18	3
ПП.08	Производственная практика	72		3
	Преддипломная практика	144		4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216		4
Объем образовательной программы		5616	1862	
Срок обучения		3г.8 мес.		

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
	ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
1	ОГСЭ.05 Психология общения	4	Включены темы по индивидуальной стратегии развития
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл		
2	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18	По запросу работодателя, в связи с ужесточением требований санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях питания
3	ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	Для формирования ОК .11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
4	ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	По запросу работодателя для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

5	ОП.12 Социальное питание	42	По запросу работодателя
6	ОП.13 Метрология и стандартизация	54	По запросу работодателя, для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции.
7	ОП.14 Технология трудоустройства	54	По запросу работодателя для формирования индивидуальной стратегии развития
8	ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	По запросу работодателя, для владения навыками калькуляции продукции общественного питания
9	ОП.16 Национальная кухня	54	По запросу работодателя
	П.00 Профессиональный цикл		
10	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
11	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	58	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
12	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	36	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании

13	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	34	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании
14	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	30	По запросу работодателя. Добавлены темы по организации работы производственных структурных подразделений, занимающихся выпуском продукции общественного питания на предприятиях различных типов, специализаций.
14	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар	316	По запросу работодателя. Добавлены темы по работе на современном высокотехнологическом оборудовании. Увеличена производственная практика на 72 часа.
15	ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Официант»	192	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа.
16	Преддипломная практика	144	Проверка готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению дипломной работы, апробацию основных положений дипломной работы
Итого		1178	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	- Соблюдать в процессе работы правила	01	Организация и ведение	144	4	Овощной цех	Ответственный

	<p>техники безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы. Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 		<p>процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>			<p>Мясо-рыбный цех Заготовочный цех</p>	<p>соответственно участку выполняемой работы</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, горячих соусов горячих блюд и гарниров из овощей, круп, 	02	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	180	5-6	<p>Горячий цех Догоготовочный цех Кулинарный цех</p>	<p>Ответственный соответственно участку выполняемой работы</p>

	<p>бобовых, макаронных, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей 						
3	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных соусов, заправок, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных 	03	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	144	5	<p>Холодный цех Доготовочный цех</p>	<p>Ответственный соответственно участку выполняемой работы</p>

	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
4	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требований к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов, горячих десертов, холодных напитков, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 	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	108	7	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
5	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих 	05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	144	6	Мучной цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	<p>мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей 		<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>				
6	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного 	06	<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	72	7-8	<p>Рабочее место руководителя структурного производственного отделения</p>	<p>Ответственный соответственно участку выполняемой работы</p>

	<p>персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала - Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте 						
7	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы - Готовить основные горячие и холодные супы - Готовить основные горячие и холодные соусы - Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - Готовить простые и основные блюда из рыбы - Готовить простые и основные блюда из мяса - Готовить простые и основные блюда из домашней птицы - Готовить простые и основные блюда из яиц, творога - Готовить простые и основные холодные блюда и закуски - Готовить простые и основные десерты, 	07	Выполнение работ по профессии Повар	360	3-4	<p>Овощной цех Мясной цех Горячий цех Холодный цех Заготовочный цех Доготовочный цех</p>	<p>Ответственный соответственно участку выполняемой работы</p>

	холодные и горячие напитки - Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия						
8	<ul style="list-style-type: none"> - Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии - Подготовка зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов. - Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу). Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок. - Обслуживание посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через автоматизированную систему iiko - Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания. - Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций, обслуживание проживающих в гостинице. - Обслуживание проживающих в гостинице по меню ресторана. - Правила оформления и передачи 	08	Выполнение работ по профессии Официант	72	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

<p>заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko</p> <ul style="list-style-type: none">- Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе – брейков.- Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра.- Выполнение видов расчетов с потребителями- Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены						
--	--	--	--	--	--	--

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

График учебного процесса по неделям

Курс	ВУП	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс																		
		01-07	08-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	06-12	13-19	20-26	27 окт - 2 нояб.	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	05-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	02-08	09-15	16-22	23 фев - 1 мар	02-08	09-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	06-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29 июл - 5 июл	06-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг		03-09	10-16	17-23	24-31														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
1	О ч																																																	1																		
2	О ч																																																																			
	В ч																																																																			
3	О ч																																																																			
	В ч																																																																			
4	О ч																																																																			
	В ч																																																																			


Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						ан аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	0	0	11	52
2 курс	25	900	12	432	13	468	2	14	0	11	52
3 курс	25	900	12,5	450	12,5	450	2	15	0	10	52
4 курс	15	540	11	396	4	144	2	9	6	2	34
итого	X	X	X	X	X	X	8	37	6	34	190

уч.час.	5112
ПА	288
ГИА	216
Итого	5616

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	2746	1178	216
нед	76,28	32,72	6


Обозначения:


 Модули и дисциплины (обязательная часть)

 Промежуточная аттестация

 Практики

 Каникулы

 Модули и дисциплины (вариативная часть)

 Государственная итоговая аттестация

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации
- Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров
- Технического оснащения и организации рабочего места
- Социально-экономических дисциплин
- Основ калькуляции и учета

- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда/географии
- Иностранного языка в профессиональной деятельности
- Маркетинга/Предпринимательской деятельности
- Технологии кулинарного и кондитерского производства
- Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания
- Технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана;
- Тренинговый центр кулинарного мастерства
- учебный кондитерский цех.

Спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации

2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические материалы	

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска маркерная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Тумба	Стандартный
2	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
3	Стеллаж для книг	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические материалы	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Стандартный
6	Стул ученический	Стандартный
7	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
8	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации

2	Гастрономическая машина МТР-300А	По технической документации
3	Хлеборезка	По технической документации
4	Мясорубка	По технической документации
5	Овощерезка в комплекте с ножами	По технической документации
6	Привод универсальный с насадками	По технической документации
7	Мармит	По технической документации
8	Кофемолка МИК	По технической документации
9	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Модель тестомесильной машинки	По технической документации
2	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	По технической документации

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Парта ученическая с сиденьем на металлокаркасе	Стандартный
4	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
	Тумба	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Телевизор	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Основ калькуляции и учета»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный

2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для хранения наглядных пособий	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда/географии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения наглядных пособий	Стандартный
2	Стол одностумбовый	Стандартный
3	Стул полумягкий	Стандартный
4	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Стандартный
5	Шкаф 2-х створчатый	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Стандартный
2	Мультимедийный проектор	Стандартный
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Противогаз ГП5	По технической документации
2	Противогаз ГП-7	По технической документации
3	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	По технической документации
4	Аптечка АИ	По технической документации
5	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	По технической документации
6	Комплект ОЗК	По технической документации
7	Костюм Л-1	По технической документации

8	Респиратор Р-2	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Стенды	Стандартный
2	Плакаты	Стандартный
3	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	Стандартный
4	Плакат «Как узнать террориста смертника»	Стандартный
5	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	Стандартный
6	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	Стандартный
7	Плакат «Табакокурение»	Стандартный
8	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	Стандартный
9	Таблицы «Оружие России»	Стандартный
10	Таблицы «Основы военной службы»	Стандартный

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Стол ученический	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
2	Тумба	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Телевизор	По технической документации
3	Видеомагнитофон	По технической документации
4	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Наглядные пособия (плакаты)	

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный

2	Стул	Стандартный
3	Стол для компьютера	Стандартный
4	Парта ученический (одинарная)	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Стеллаж для книг	Стандартный
2	Напольный шкаф для дидактического материала	Стандартный
3	Сейф	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Наглядные пособия (плакаты)	

Кабинет «Маркетинга/Предпринимательской деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
6	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Стандартный
2	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Плакаты, схемы	

Кабинет «Экологических основ природопользования/Микробиологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный

3	Стол ученический	Стандартный
4	Скамейка ученическая	Стандартный
5	Стул ученический	Стандартный
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Стандартный
7	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
1	Плакатница	

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Парта ученическая	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол угловой	Стандартный
4	стул с мягким сидением	Стандартный
5	доска маркерная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	шкафы встроенные с антресолю	
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
3	Мультимедийный проектор	По технической документации

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол ученический	Стандартный
4	Стул ученический	Стандартный
5	Доска учебная	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения дидактических материалов	Стандартный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	стол письменный	Стандартный
2	стол кафедры для выдачи книг (большой)	Стандартный
3	каталожный шкаф	Стандартный
4	стеллаж для книг	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	По технической документации
2	копировальный аппарат	По технической документации

Кабинет «Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кресло п/мягкое	Стандартный
2	стол компьютерный	Стандартный
3	стол тумбовый	Стандартный
4	стол на металлокаркасе	Стандартный
5	полка выставочная застекленная	Стандартный

II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Компьютер	5 шт, с выходом в интернет
Дополнительное оборудование		
1	наглядные пособия (плакаты)	

Кабинет «Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кафедра	Стандартный
2	стол компьютерный	Стандартный
3	кресло п/мягкое	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Проекционная система с моторизированным экраном	По технической документации
2	акустическая система	По технической документации
3	ноутбук	По технической документации
4	микшерный пульт	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	усилитель	По технической документации
2	микрофон	По технической документации

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стул	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для столовой посуды	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Видеокамера	По технической документации
2	Проектор	По технической документации
3	Ноутбук с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	По технической документации

Дополнительное оборудование		
1	Локальная сеть	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	весы электронные	По технической документации
2	Пароконвектомат	По технической документации
3	СВЧ печь	По технической документации
4	плита индукционная 2-ух конфорочная	По технической документации
5	Фритюрница	По технической документации
6	электрогриль (жарочная поверхность)	По технической документации
7	плита индукционная WOK	По технической документации
8	Блинница	По технической документации
9	шкаф холодильный	По технической документации
10	шкаф морозильный	По технической документации
11	шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	По технической документации
12	Льдогенератор	По технической документации
13	планетарный миксер	По технической документации
14	блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	По технической документации
15	Мясорубка	По технической документации
16	Овощерезка	По технической документации
17	Слайсер	По технической документации
18	Куттер	По технической документации
19	миксер для молочных коктейлей	По технической документации
20	соковыжималки (универсальная)	По технической документации
21	машина для вакуумной упаковки	По технической документации
22	кофемашина с капучинатором	По технической документации

23	Кофемолка	По технической документации
24	газовая горелка (для карамелизации)	По технической документации
25	набор инструментов для карвинга	По технической документации
26	Нитраттестер	По технической документации
27	Овоскоп	По технической документации
28	машина посудомоечная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	стол производственный рабочий, нерж.сталь	По технической документации
2	стол производственный с моечной ванной	По технической документации
3	стеллаж передвижной	По технической документации
4	моечная ванна двухсекционная	По технической документации

Лаборатория «Тренинговый центр кулинарного мастерства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол письменный	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	Стол дегустационный	Стандартный
4	стол рабочий с ящиком и полками	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	Вешало	Стандартный
2	Шкаф двухстворчатый	Стандартный
3	Шкаф металлический	Стандартный
4	Шкаф стеклянный	Стандартный
5	тумба двухстворчатая	Стандартный
6	полка настенная	Стандартный
7	куллер	Стандартный
8	стеллаж нерж сталь	Стандартный
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	холодильный шкаф бытовой	По технической документации
2	шкаф среднетемпературный, нерж сталь	По технической документации
3	шкаф низкотемпературный	По технической документации
4	пароконвектомат	По технической документации
5	стол производственный, нерж сталь	По технической документации
6	плита 2-ух конфорочная напольная	По технической документации
7	Плита ИК 2-ух конфорочная	По технической документации
8	поверхность жарочная	По технической документации
9	весы порционные	По технической документации
10	блендер	По технической документации
11	машина вакуумная	По технической документации
12	мясорубка	По технической документации
13	плита индукционная 1-но конфорочная настольная	По технической документации
14	машина тестомесильная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	подиум с рабочей поверхностью и встроенным моечными ваннами	По технической документации
2	ванна моечная 2-ух секционная	По технической документации
3	нейтральная вставка, нерж сталь	По технической документации

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Обеденный стол	Стандартный
2	Стул	Стандартный
3	обеденный стол	Стандартный
4	производственный стол с деревянным покрытием	Стандартный
Дополнительное оборудование		
1	шкаф для столовой посуды	По технической документации
2	производственный стол нерж сталь	По технической

		документации
3	стеллаж передвижной	По технической документации
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Видеокамера	По технической документации
	Проектор	По технической документации
	ноутбук с возможностью демонстрации обучающего материала в другие кабинеты	По технической документации
Дополнительное оборудование		
	локальная сеть	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы электронные	По технической документации
2	конвекционная печь	По технической документации
3	расстоечный шкаф	По технической документации
4	СВЧ печь	По технической документации
5	подовая печь (для пиццы)	По технической документации
6	плита электрическая 2-ух конфорочная	По технической документации
7	шкаф холодильный	По технической документации
8	шкаф морозильный	По технической документации
9	шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	По технической документации
10	Льдогенератор	По технической документации
11	фризер для мороженого	По технической документации
12	пресс для пиццы	По технической документации
13	тестораскаточная машина (настольная)	По технической документации
14	планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	По технической документации
15	тестомесильная машина (настольная)	По технической документации
16	миксер (погружной)	По технической документации
17	Мясорубка	По технической

		документации
18	Куттер	По технической документации
19	соковыжималка (универсальная)	По технической документации
20	лампа для карамели	По технической документации
21	газовая горелка (для карамелизации)	По технической документации
22	сифон для сливок	По технической документации
23	машина для вакуумной упаковки	По технической документации
24	холодильный стол с мраморной столешницей	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	термометр инфракрасный	По технической документации
2	термометр со щупом	По технической документации
3	Овоскоп	По технической документации
4	производственный стол с моечной ванной	По технической документации
5	моечная ванна	По технической документации

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях предприятий питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования

и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в предприятиях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.

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

Наименование рабочего места, участка «Холодный и горячий цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	холодильный шкаф бытовой	По технической документации
2	шкаф среднетемпературный, нерж сталь	По технической документации
3	шкаф низкотемпературный	По технической документации
4	пароконвектомат	По технической документации
5	стол производственный, нерж сталь	По технической документации
6	плита 2-ух конфорочная напольная	По технической документации
7	Плита ИК 2-ух конфорочная	По технической документации
8	поверхность жарочная	По технической документации
9	весы порционные	По технической документации
10	блендер	По технической документации
11	машина вакуумная	По технической документации
12	мясорубка	По технической документации
13	плита индукционная 1-но конфорочная настольная	По технической документации
14	машина тестомесильная	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	подиум с рабочей поверхностью и встроенным моечными ваннами	По технической документации
2	ванна моечная 2-ух секционная	По технической документации
3	нейтральная вставка, нержавеющей сталь	По технической документации

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и (или) электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	«1С:Предприятие». Типовая конфигурация программы по автоматизации оперативного учета предприятия	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности,	15
2	Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант»	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.10 Предпринимательская деятельность, ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	30
3	Программа по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko»	МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности, ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция,	15
4	Электронная библиотечная система «Юрайт»	Все дисциплины	неограничено

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов

среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

№ п/п	Составляющие базовых нормативов затрат	Сумма с учетом территориальных коэффициентов, тыс. рублей
1	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	41,99
2	Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	3,54
3	Затраты на приобретение материальных запасов для проведения практических занятий и приобретения сырья для проведения занятий	4,67
4	Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,24
5	Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	30,51
6	Затраты на повышение квалификации педагогических работников, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) педагогических работников на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	0,16
7	Затраты на проведение периодических медицинских осмотров	0,2
8	Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	4,87
9	Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи), на содержание объектов особо ценного движимого имущества	1,81
10	Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,21

11	Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд педагогических работников до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	0,01
12	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	18,12
13	Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	0,08
	ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВЫ ЗАТРАТ	106,41

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

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

7.2. Выпускники, осваивающие образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка, если иное не установлено соответствующим ФГОС СПО, сдают ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы).

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

