Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование в соответствии с ФГОС

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на *заседании педагогического совета:* протокол № 8 от 14.06.2024 г.

приказ № 256-од от 17.06.2024 г.

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «КУТТС» Директор _____ Е.О.Гончаренко

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «УК «Отели Юста» Директор _____ Т.Г.Клишина

2024 год

Лист согласования

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина» (Комбинат питания)

Некоммерческая организация Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области

Индивидуальный предприниматель Банаев Сергей Юрьевич

Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный комплекс Исеть»

Общество с ограниченной ответственностью «Урал-Австро-Инвест»

Общество с ограниченной ответственностью «Реста Менеджмент»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы 2

1.3. Перечень сокращений 3

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5

3.2. Профессиональные стандарты 5

3.3. Осваиваемые виды деятельности 7

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **9**

4.1. Общие компетенции 9

4.2. Профессиональные компетенции 13

4.3. Матрица компетенций выпускника 13

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **142**

5.1. Учебный план 142

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 145

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 146

5.4. Календарный учебный график 146

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 148

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 148

5.7. Практическая подготовка 148

5.8. Государственная итоговая аттестация 149

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **149**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 149

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 149

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 150

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 151

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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»;

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	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»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются: наличие личной медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра согласно требованиям действующего законодательства Министерства здравоохранения; прививочный сертификат с отметкой о прохождении вакцинации согласно прививочного календаря; первичный инструктаж по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	16675 Повар 3-го разряда 16399 Официант 3-го разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 академических часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 академических часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**4614**	**3236**
Общеобразовательный цикл	**1476**	**700**
ОГСЭ, ЕН	498	318
общепрофессиональный цикл	516	230
профессиональный цикл	2692	1988
в т.ч. практика: - учебная - производственная - преддипломная	1620 144 1332 144	1620 144 1332 144

Вариативная часть образовательной программы	**1110**	**286**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	520	286
ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	20
ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	20
ОП.12 Социальное питание	42	20
ОП.13 Метрология и стандартизация	54	28
ОП.14 Технология трудоустройства	54	20
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	20
ОП.16 Национальная кухня	54	32
ПМ.08ц Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	192	126
ГИА в форме демонстрационного экзамена защиты дипломного проекта (работы)	**216**	
Всего	**4464**	**2822**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Профессиональный стандарт «Повар»	Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			С Организация и контроль текущей	С/01.5 Организация обеспечения бригады

			деятельности бригады поваров	поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/02.5 Организация работы бригады поваров
			D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
2	33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер»	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/02.5 Организация работы бригады кондитеров C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
3	33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь»	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н	B Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий B/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
			C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря

4	33.013 Профессиональный стандарт «Официант, бармен»	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 115н	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
			В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
			С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	Выполнение работ по профессии «16675 Повар»
Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

	для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни

		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:**
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею

		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности
		основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенций	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:**
		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
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды,

		сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		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
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций
		требования к личной гигиене персонала при подготовке

		производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		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:**
		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение

		различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		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
		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:**
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		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
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом

		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		правила складирования упакованных полуфабрикатов
		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:**
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		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
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья

		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		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:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы

		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		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
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов

		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		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
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
		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.
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых супов
		определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи супов
		организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного

		ассортимента
		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:**
		приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:
		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
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых соусов
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи соусов
		организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов
		вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		температура подачи соусов сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных соусов требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	**Навыки:**
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

	к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		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
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		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
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячих 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
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:

		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
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		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:
		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
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить 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
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		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
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		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
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6	**Навыки:**

	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	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:
		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
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячих 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
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		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
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		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
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		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:**
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		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
		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
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

		кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить 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
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

		контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		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
		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
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного

		производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		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
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8	**Навыки:**

	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	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
		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
		ведения расчетов с потребителем
		Умения:
		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
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные

		изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		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)
		современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		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	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		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
		обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		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
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

		современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		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:
		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
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить 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
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

		исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		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
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов

		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		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
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного

		водного сырья сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		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
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с

		особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить 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
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		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
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		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
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		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
		оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		ведения расчетов с потребителями
		Умения:
		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
		определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		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
		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)
		современное высокотехнологиченое оборудование и способы его

		применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		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:**
		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
		обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		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:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их

		квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций

		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации непищевых отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		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:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		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
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных десертов
		организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) рассчитывать стоимость холодных десертов

		вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		правила общения с потребителями
		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

		контролировать температуру подачи горячих десертов
		организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		рассчитывать стоимость горячих десертов
		вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации

		десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		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:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с

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

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

		напитков сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
		температура подачи холодных напитков сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление,	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к

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

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих напитков
		организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		рассчитывать стоимость горячих напитков
		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		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
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

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

		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		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
		ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения:
		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
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой

		рецептуры
		Знания:
		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
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		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
		обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения:

		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		оценивать наличие ресурсов
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными

		факторами (система ХАССП)
		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
		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
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки
		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:**
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		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
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода

		отделочных полуфабрикатов
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания:
		процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения:
		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
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		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
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		доводить тесто до определенной консистенции
		определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		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
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и

		праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		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:
		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
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для

		приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		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
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		доводить тесто до определенной консистенции
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		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
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно

		использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		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:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		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
		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:**
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного а ссортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

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

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		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:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		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
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		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:**
		выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом

		способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс для представления
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		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 потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения:
		разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		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
		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
		составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		владеть профессиональной терминологией, консультировать

		потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания:
		ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
		классификация организаций питания
		стиль ресторанного меню
		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		основные типы меню, применяемые в настоящее время
		принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
		сезонность кухни и ресторанного меню
		основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания
		правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

		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:**
		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		координации деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		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
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания:
		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		дисциплинарные процедуры в организации питания
		методы эффективного планирования работы бригады/команды
		методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		методы эффективной организации работы бригады/команды
		способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
		принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Навыки:**
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
		проведение инвентаризации запасов
		Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		определять потребность для выполнения производственной программы
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
		составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		изменения, происходящие в продуктах при и хранении

		сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
		порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Навыки:**
		организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
		Умения:
		выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
		определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства

		организовывать рабочие места различных зон кухни
		оценивать работу подчиненного персонала
		Знания:
		формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		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
		отраслевые стандарты
		правила внутреннего трудового распорядка ресторана
		правила, нормативы учета рабочего времени персонала
		стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		структуру организации питания
		принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		схемы, правила проведения производственного контроля
		основные производственные показатели подразделения организации питания
		правила первичного документооборота, учета и отчетности
		формы документов, порядок их заполнения
		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
		современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
		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:**
		выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения:
		анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
		выбирать методы обучения, инструктирования
		составлять программу обучения
		оценивать результаты обучения
		координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
		объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
		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:
		знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
		способы и формы инструктирования персонала
		формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
		виды инструктажей, их назначение
		роль наставничества в обучении на рабочем месте
		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
		личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
		правила составления программ обучения
		способы и формы оценки результатов обучения персонала
		методики обучения в процессе трудовой деятельности

		принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		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:**
		подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
		хранения подготовленных полуфабрикатов
		Умения:
		органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
		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:
		ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
		виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
		виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
		основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
		основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
		методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;

		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
		способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
		правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
		требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
	ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы	**Навыки:**
		приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления супов;
		хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении супов;
		оценивать качество и безопасность готовых супов;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент супов;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов;
		основные критерии оценки качества готовых супов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов;

		технологию приготовления супов;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов;
		методы сервировки и подачи супов;
		варианты оформления простых и основных супов;
		температуру подачи простых и основных супов;
		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:**
		приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов;
		хранения основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов;
		оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент основных горячих и холодных соусов;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов;
		основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов;

		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов;
		технологию приготовления основных горячих и холодных соусов;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов;
		методы сервировки и подачи супов;
		варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов;
		температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;
		правила подбора соусов к различным группам блюд
	ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		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:
		ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		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;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		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;
		правила подбора гарниров к различным группам блюд
	ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

		сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы;
		хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы;
		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:
		ассортимент простых и основных блюд из рыбы;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы;
		варианты оформления простых и основных блюд из рыбы;
		температуру подачи простых и основных блюд из рыбы;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы;
		технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде;

		правила порционирования рыбных блюд
	ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса;
		хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса;
		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:
		ассортимент простых и основных блюд из мяса;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса;
		технологию приготовления простых и основных блюд из мяса;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса;
		варианты оформления простых и основных блюд из мяса;

		температуру подачи простых и основных блюд из мяса;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса;
		технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде;
		правила порционирования мясных блюд
	ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы;
		хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		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:
		ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и

		его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы;
		варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы;
		температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде;
		правила порционирования птицы
	ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога;
		хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
		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:
		ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога;

		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		технологию приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога;
		варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога;
		температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога;
		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	**Навыки:**
		приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		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:
		ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок;
		методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
	ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	**Навыки:**
		приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

		технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;

		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	**Навыки:**
		приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, холодных и горячих напитков;
		хранения мучных блюд и хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий
		Знания:
		ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий;

		методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий;
Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	**Навыки:**
		Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
		Умения:
		Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
		Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
		Знания:
		Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
		Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
		Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
	ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	**Навыки:**
		Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
		Умения:
		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
		Знания:
		Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	**Навыки:**
		Предварительной сервировки столов посудой и приборами
		Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания

		Приема и оформления оплаты за заказ
		Уборки столов в залах организаций питания
		Приема и оформления оплаты за заказ
		Уборки столов в залах организаций питания
		Умения:
		Принять заказ гостей и передать на производство
		Знания:
		Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
		Этапов процесса обслуживания
		Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
		Правила и технику уборки использованной посуды
	ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	**Навыки:**
		Приема и оформления оплаты за заказ
		Умения:
		Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями
		Знания:
		Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания;
		Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала
	ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	**Навыки:**
		Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
		Умения:
		Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей
		Знания:
		Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ С	ТФ С/01.5

	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		изделий	рабочего места повара к работе
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 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	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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и

					персоналом
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация

		форм обслуживания.		полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,

		реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		изделий	напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				разнообразного ассортимента	
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД 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	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

	форм обслуживания	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		разнообразного ассортимента	
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
		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.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		форм обслуживания.		ассортимента	
		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.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

				изделий	
	ВД 06 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 потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
			33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	33.011	С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
			33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей	С/01.5 Заказ, получение, организация

				деятельности работников бригады пекарей	хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
	ВД 07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей,	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.		кулинарных изделий под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

				руководством повара	напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по запросу работодателя	ВД 08 Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

		ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
				ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в

					организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				ОТФ С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации	С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов

				питания	

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																																	
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК)																																					
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	7.1-7.11	8.1-8.5
Обязательная часть образовательной программы																																																			
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																																		
ООД.01	Русский язык				О	О					О		О											О							О						О						О	О	О		О	О		
ООД.02	Литература		О	О	О	О	О									О								О							О						О						О	О						
ООД.03	История	О	О		О	О	О									О								О							О						О						О	О						
ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О			О	О	О																																	О	О	О			
ООД.05	География	О	О	О	О	О		О		О						О								О																			О	О						
ООД.06	Иностранный язык	О	О		О					О	О		О			О																																		
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О	О																																				О	О	О	О		
ООД.08	Информатика	О								О																																О	О						
ООД.09	Физическая культура	О			О				О				О																																	О			
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О	О																																					О			
ООД.11	Физика	О	О	О	О	О	О	О																																				О					
ООД.12	Химия	О	О		О			О																О							О																		
ООД.13	Биология	О	О		О			О					О	О	О		О																															О		
ООД.14	Ведение в отрасль	О	О	О		О				О		О																																О	О	О			
ООД.15	Индивидуальный проект	О	О	О		О				О		О																																О	О	О			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																																		
ОГСЭ.01	Основы философии		О	О		О	О			О																																								
ОГСЭ.02	История		О	О		О	О			О																																								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		О	О		О				О	О																																							
ОГСЭ.04	Физическая культура	О	О		О	О			О																																									
ОГСЭ.05	Психология общения			О	О	О				О																																								
ЕН.00	Естественнонаучный и математический цикл																																																	
ЕН.01	Химия	О	О	О	О	О	О	О		О	О			О	О	О		О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О		О	О	О	О	О							
ЕН.02	Экологические основы природопользования		О	О	О	О	О	О		О		О																																	О	О				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																																		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О			
ОП.03	Техническое оснащение	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О			

	организаций питания																																																	
ОП.04	Организация обслуживания	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О																																	О	О	О	О			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О																																	О	О	О	О			
ОП.08	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О		О		О	О	О																																							
ОП.10	Предпринимательская деятельность	О	О	О	О	О				О		О																																						
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	
ОП.12	Социальное питание	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О							О			О		О	О	О		О	О			
ОП.13	Метрология и стандартизация	О	О	О	О	О	О			О	О	О	О			О	О							О						О	О					О	О					О	О		О	О			
ОП.14	Технология трудоустройства	О	О	О	О																																												
ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	О	О		О	О	О			О	О	О						О	О	О	О	О	О			О	О	О	О	О			О	О	О	О				О	О	О		О	О					
ОП.16	Национальная кухня	О	О	О	О	О		О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О							
П.00	**Профессиональный цикл**																																																	
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																																	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																																			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																																			
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О																																			
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																																																
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О					О	О	О	О	О	О	О	О																										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О					О	О	О	О	О	О	О	О																										
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О					О	О	О	О	О	О	О	О																										
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О													О	О	О	О	О	О	О																		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О													О	О	О	О	О	О	О																		
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О													О	О	О	О	О	О	О																		
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																																															
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																			О	О	О	О	О	О												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																			О	О	О	О	О	О												
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																			О	О	О	О	О	О												
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**																																															
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																									О	О	О	О	О	О							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																									О	О	О	О	О	О							
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																									О	О	О	О	О	О							
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																																															
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																															О	О	О	О	О		
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																															О	О	О	О	О		

ПМ.07	**Выполнение работ по профессии «16675 Повар»**																																															
МДК.07.01	Приготовление простой и основной кулинарной продукции	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																																			О	
УП.07	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																																			О	
ПП.07	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																																			О	
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»**																																															
МДК.08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																																				О
МДК.08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																																				О
ПП.08	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																																				О

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**698**	**1404**				**48**	**1476**									
ООД.01	Русский язык	экзамен	90	18	78				12	90		34	56						
ООД.02	Литература	дифф.зачет	162	58	162					162		56	50	56					
ООД.03	История	дифф.зачет	120	26	116					120		50	70						
ООД.04	Обществознание	дифф.зачет	84	44	80					84		36	48						
ООД.05	География	дифф.зачет	78	26	78					78		34	44						
ООД.06	Иностранный язык	экзамен	168	156	156				12	168		68	100						
ООД.07	Математика	дифф.зачет	162	60	156					162		68	94						
ООД.08	Информатика	дифф.зачет	116	68	116					116		50	66						
ООД.09	Физическая культура	дифф.зачет	82	78	78					82		34	48						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	дифф.зачет	78	12	78					78		34	44						

ООД.11	Физика	дифф.зачет	78	32	78					78		34	44						
ООД.12	Химия	экзамен	112	56	100				12	112		50	62						
ООД.13	Биология	дифф.зачет	50	18	50					50		18	32						
ООД.14	Введение в отрасль	экзамен	52	24	46					52		46	6						
ООД.15	Индивидуальный проект	экзамен	44	22	32				12	44			44						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**348**	**246**	**324**				**3**										
ОГСЭ.01	Основы философии	дифф.зачет	32	0	32					32							32		
ОГСЭ.02	История	дифф.зачет	32	0	28					32				32					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифф.зачет	84	82	82					82				28	28	28			
ОГСЭ.04	Физическая культура	дифф.зачет	164	150	152					164				26	26	34	32	22	24
ОГСЭ.05	Психология общения	экзамен	36	14	30				3	32	4							22	14
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**154**	**72**	**140**				**0**										
ЕН.01	Химия	дифф.зачет	122	58	112			6		122				60	62				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дифф.зачет	32	14	28					32					32				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**862**	**390**	**768**				**21**										
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	экзамен	82	30	68				6	64	18			82					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дифф.зачет	82	32	82					82				56	26				

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	экзамен	52	14	38			4	6	52				52					
ОП.04	Организация обслуживания	экзамен	36	18	24				6	36								36	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	дифф.зачет	96	42	80			10		96						26	70		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дифф.зачет	32	8	28			2		32								32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дифф.зачет	54	32	48			4		54								34	20
ОП.08	Охрана труда	дифф.зачет	32	8	28			2		32				12	20				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дифф.зачет	68	46	62					68						32	36		
ОП.10*	Предпринимательская деятельность	дифф.зачет	42	20	40						42							22	20
ОП.11*	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	дифф.зачет	42	20	40			2			42						42		
ОП.12*	Социальное питание	дифф.зачет	42	20	40			2			42				42				
ОП.13*	Метрология и стандартизация	дифф.зачет	54	28	54						54					54			
ОП.14*	Технология трудоустройства	экзамен	54	20	44			4	3		54							34	20
ОП.15*	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	дифф.зачет	40	20	38			2			40							22	18

ОП.16*	Национальная кухня	дифф.зачет	54	32	54						54							32	22
П.00	**Профессиональный цикл**		**2740**	**1970**	**1024**	**1296**	**32**		**96**						**230**				
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	экзамен	230	164	68	144		2	12	**212**	**18**								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	34	8	32					32	2				34				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	40	12	36			2		36	4				40				
УП.01	Учебная практика			0		0													
ПП.01	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144					144				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**
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**	экзамен	394	248	190	180	16	10	12	**300**	**94**					114	280		

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	38	6	34			4		34	4					38			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	164	62	156		16	6		86	78					76	88		
УП.02	Учебная практика			0		0													
ПП.02	Производственная практика	дифф.зачет		180		180				180							180		
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**	экзамен	248	178	80	144		8	12	**212**	**36**					248			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	36	10	32			4		32	4					36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	дифф.зачет	56	24	48			4		36	20					56			

	закусок сложного ассортимента																		
УП.03	Учебная практика			0		0													
ПП.03	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144						144			
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**	экзамен	210	134	78	108		6	12	**176**	**34**							210	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	дифф.зачет	36	10	32			2		32	4							36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифф.зачет	54	16	46			4		36	18							54	
УП.04	Учебная практика			0		0													
ПП.04	Производственная практика	дифф.зачет		108		108				108								108	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных**	экзамен	246	176	84	144		4	12	**228**	**18**					28	218		

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дифф.зачет	38	12	36			2		32	6					28	10		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дифф.зачет	52	20	48			2		52							52		
УП.05	Учебная практика			0		0													
ПП.05	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144							144		
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	экзамен	558	462	138	396	16	6	12	**168**	**390**						46	146	366
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	дифф.зачет	150	66	138			6		96	54								
УП.06	Учебная практика			0		0											46	74	30
ПП.06	Производственная практика	дифф.зачет		396		396				72	324							72	324
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии «16675 Повар»**	квалиф. экзамен	662	482	278	360		6	12	**380**	**282**		56	208	398				
МДК.07.01	Приготовление простой и основной кулинарной	дифф.зачет	290	122	278			6			290		20	100	170				

	продукции																		
УП.07	Учебная практика	дифф.зачет		144		144							36	108					
ПП.07	Производственная практика	дифф.зачет		216		216				360					216				
ПМ.08ц*	**Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»**	квалиф. экзамен	192	126	108	72			12		**192**								
МДК.08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	дифф.зачет	72	36	72						72					32	40		
МДК.08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	дифф.зачет	36	18	36						36					15	20		
УП.08	Учебная практика			0		0													
ПП.08	Производственная практика	дифф.зачет		72		72					72						72		
ПДП	**Преддипломная практика**			144		144													144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		216																
Итого:			5940	3520	3660	1440	32	84	312	3152	1110								

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОГСЭ.05 Психология общения	4	1.ПОП-П/работодатель	Знания индивидуальных особенностей необходимы для формирования ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

				Личностное развитие возможно при условии самопознания и с учетом индивидуальных особенностей личности. Для этого нужны знания типов личности. Умение необходимо для формирования ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Для работы в коллективе, в команде необходимо уметь определять индивидуальные особенности личности
2	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18	1.ПОП-П/работодатель	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
3	ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	1.ПОП-П/работодатель	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
4	ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
5	ОП.12 Социальное питание	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

6	ОП.13 Метрология и стандартизация	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции.
7	ОП.14 Технология трудоустройства	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования индивидуальной стратегии развития
8	ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания
9	ОП.16 Национальная кухня	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь
10	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение дополнительных знаний и умений
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	94	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение знаний и умений по организации рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Применение инновационного оборудования в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Современные тенденции в приготовлении в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

				Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по адаптации рецептур блюд; разработке вариантов оформления и подачи блюд; по современным технологиям приготовления; по разработке авторских рецептур блюд.
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	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» использовать при оформлении холодных блюд рекомендации шеф-поваров; изучить современные правила адаптации и разработки рецептур холодной кулинарной продукции; разработка авторских холодных блюд; изучить современные методы приготовления холодных блюд и закусок.
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	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания; на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания;на освоение инновационных технологий и оборудования в процессе приготовления
14	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	18	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания; на освоение дополнительных знаний и умений
15	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	66	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний. Получение производственных навыков в работе с

				нормативной документацией в сфере питания. Получение навыков в разработке меню для предприятий питания различных концепций. По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с обновлением технологического оборудования и замены его в функционирующем предприятии. Получение навыков в чтении технической документации (чертежей планировки производственных помещений и умение выполнения расстановки оборудования в проектируемых предприятиях). По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с оптимизацией технологических процессов и применением современного оборудования применяемого в предприятиях питания. По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» определять и подбирать эффективные методы управления с учетом возникающих производственных ситуаций. По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» отработка навыков в применении метода «мозговой штурм» как элемента командообразования и взаимодействия структур при принятии решений.
16	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	302	1.ПОП-П/работодатель	Освоение рабочей профессии по запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста»
17	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	192	1.ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа

Итого		1110		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	- 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 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	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	144	4	Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

2.	- 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, 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 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Производственная практика 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	180	6	Горячий цех Доготовочный цех Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
3.	- Соблюдать в процессе	Производственная практика ПМ.03	144	5	Холодный цех	Ответственный

	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 изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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			Доготовочный цех	соответственно участку выполняемой работы
4.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности	Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	108	7	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку

	- 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	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				выполняемой работы
5.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Производственная практика 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	144	6	Мучной цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами -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					
6.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	396	7,8	Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями - 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.	- 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	Учебная практика Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	144 216	2,3 4	Овощной цех Мясной цех Горячий цех Холодный цех Заготовочный цех Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	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, холодные и горячие напитки - Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия					
8.	– 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).	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	72	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	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 заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko – 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					

5.4. Календарный учебный график

Кур	Сентябрь				ПП	Октябрь				ПП	Ноябрь				Декабрь				ПП	Январь			ПП	Февраль				ПП	Март				ПП	Апрель				ПП	Май				Июнь				ПП	Июль				Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к		1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к		1512
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	к		1476
4	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г										1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс																						
…																						
Всего																						

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы; г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «УК «Отели Юста», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;
- включает в себя занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «УК «Отели Юста» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

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 бухгалтерского учета и калькуляции

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности

Экологических основ природопользования

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Психологии общения/ Основ менеджмента

Лаборатории:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Мастерская «Кондитерского дела»

Лаборатория «Учебный кондитерский цех/УПК»

Лаборатория «Учебный ресторан»

Лаборатория «Учебный бар»

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания»

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

Спортивный зал

Учебный тир

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
– актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии (ООД.01 Русский язык, ООД.02 Литература, ООД.03 История, ООД.04 Обществознание, ООД.05 География, ООД.06 Иностранный язык, ООД.07 Математика, ООД.08 Информатика, ООД.09 Физическая культура, ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности, ООД.11 Физика, ООД.12 Химия, ООД.13 Биология, ООД.14 Ведение в отрасль, ООД.15 Индивидуальный проект, ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Психология общения, ЕН.01 Химия, ЕН.02 экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Предпринимательская деятельность, ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции, ОП.12 Социальное питание, ОП.13 Метрология и стандартизация, ОП.14 Технология трудоустройства, ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция, ОП.16 Национальная кухня, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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, 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, 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, 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, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, ПМ.08 "Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают 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 ООО «УК «Отели Юста», 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, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Лик Андрей Владимирович	ООО «Вкусное место»	Шеф-кондитер	6 лет
2	Корнильцева Анна Александровна	ИП Бурков А.В.	Технолог-менеджер	6 лет
3	Якушев Антон Александрович	ООО «ОГОГО»	Шеф-повар	20 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения 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 Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 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