



Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 6 от 27.05.2025 г.

приказ № 88/о от 02.06.2025 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ ИО БТТТ

Директор М.Н. Староверова/

подпись

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Падун-Хлеб»**

Генеральный директор /Д.В. Кожеуров/

подпись

2025 год





АО «Падун-Хлеб»
665712, г. Братск,
переулок Станционный, зд. 9.
Тел: 8 (3953) 372-404
mail@padunhleb.ru,
<https://www.padunhleb.ru/>

Куда: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» Иск. № _____

Кому: Директору М.Н. Старовойковой Дата _____

Копия: _____ На № _____

На _____

Факс: _____

От: Генерального директора АО «Падун-Хлеб» Д.В. Кожеурова

Кас.: Согласования образовательных программ в рамках проекта «Профессионалитет»

Уважаемая Марина Николаевна!

Направляю согласование образовательных программ в рамках федерального проекта «Профессионалитет»:

Название образовательной программы	Согласование (нет/согласовано)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	согласовано

Генеральный директор



Д.В. Кожеуров

Указать перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

Степина Марина Алексеевна, главный технолог, начальник лаборатории АО «Падун-Хлеб»
Белоусова Наталия Александровна, начальник ПТЛ АО «Падун-Хлеб»
Паранюк Ольга Владимировна, пекарь-мастер АО «Падун-Хлеб»
Лоскутова Оксана Петровна, руководитель, ИП Лоскутова О.П., Сеть школьных столовых
Васильева Екатерина Юрьевна, заведующий производством, ИП Лоскутова О.П., Сеть школьных столовых

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	2
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	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции.....	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	85
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	100
5.1. Учебный план.....	100
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы.....	107
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	110
5.4. Календарный учебный график	122
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	124
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	124
5.7. Практическая подготовка.....	124
5.8. Государственная итоговая аттестация	124
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	125
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	125
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	126
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	126
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	127

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 09.12.2016 № 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. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии/специальности среднего профессионального 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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565),

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 (ред. От 20.12.2022 г.)

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок), (ред. От 22.11.2024 г.)

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020), (ред. От 18.11.2020 г.)

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534), (ред. От 05.11.2024 г.)

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», ред. от 28.09.2023 г.

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», ред. от 22.02.2023 г.

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»».

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (утв. постановлением Минтруда РФ от 15 ноября 1999 г. N 45) (с изменениями от 13 ноября 2008 г., от 9 апреля 2018 г.)

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический 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 09 марта 2022 N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»». Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»». Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	Пекарь	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы:	4428	2596
Общеобразовательный цикл	1476	254
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	340
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180	80
общепрофессиональный цикл	612	384
профессиональный цикл	1728	1574
в т.ч. практика:	1044	1044
- учебная	288	288
- производственная	756	756
Вариативная часть образовательной программы	1296	1173
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	672	584
ОП.10* Карьерное моделирование	54	42
ОП.11* Основы предпринимательской деятельности	72	56
ОП.13* Основы финансовой грамотности	36	26

ОП.12ц Цифровая культура в сфере услуг	36	20
ПМ.08* Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий (16472 Пекарь)	238	218
ПМ.09* Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	236	222
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)	216	-
Всего	5940	3397

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. 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 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места 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 деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады поваров С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			Д. Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Д/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания Д/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания Д/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных

				изделий в организации питания D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады кондитеров С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			Д. Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6. Планирование процессов кондитерского цеха D/02.6. Организация и координация процессов кондитерского цеха D/03.6. Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»»	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

				В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
			С. Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря С/02.5 Организация работы бригады пекарей С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
			Д. Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Д/02.6 Планирование процессов хлебобулочного производства Д/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	ЕКС	«Общепромышленные квалификационные характеристики должностей работников, занятых на предприятиях, в учреждениях и организациях» и «Квалификационные характеристики должностей работников, занятых в научно-исследовательских учреждениях, конструкторских, технологических, проектных и изыскательских организациях», утвержденные Постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 N 37 (редакция от 15.05.2013)	23311 Калькулятор	Выполняет на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляции на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания. Определяет цену на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия). В соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок устанавливает цены на готовую продукцию и вносит соответствующие поправки в калькуляционные карточки. Ведет регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. Составляет на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий. Осуществляет выборку из товарных отчетов и ведение

				оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции. Выписывает ярлыки цен материально ответственным лицам. Принимает участие в инвентаризации товарно- материальных ценностей.

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, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
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	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям должностям служащих (16675 Повар)
Виды деятельности по запросу работодателя	
Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	ПМ.08 Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий (16472 Пекарь)
Калькуляция цен в предприятиях общественного питания	ПМ.09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования

	использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
OK04	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
OK05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности

	применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях 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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK08	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
OK09	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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: подготовка рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

кулинарных изделий сложного ассортимента		(подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, яйца и творог)
		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 повар
		Знания:
		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
		ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
		рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента
		способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
		правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов
		правила составления заявок на продукты

	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 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 ручную 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

	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хранения упакованных полуфабрикатов
		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 специализированных пищевых продуктов
		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 созревания 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, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	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 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 рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		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

	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
		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 к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		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 технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		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
		Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки: 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,

	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.	нерыбного водного сырья
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		Навыки:
		выполнение приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		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. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки: 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
		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 рецептов 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 высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		правила организации проработки рецептов
		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 с учетом потребностей различных категорий потребителей,	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
		обеспечение 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, продуктов с учетом

видов и форм обслуживания		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, весо измерительных 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, непродолжительное 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, 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
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		обеспечивать безопасность готовых салатов
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		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
		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
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.		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
		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,		Навыки:

	творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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 при.026готовление, 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
		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 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 проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов 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 созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее) современное высокотехнологическое оборудование и способы его применения принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами правила организации проработки рецептов 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
		демонстрировать приемы рационального размещения 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 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 кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и

	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.	регламентами
		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, сезонность
		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 подбора пряностей и приправ
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		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
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		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 и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		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
		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
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		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков 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
		правила маркирования и виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос пакованных горячих десертов сложного ассортимента
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		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 о современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и способы подачи холодных напитков с техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи 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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к 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
		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 ассортимента, 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	Навыки: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
	Умения:
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептов 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, напитки, разработанную документацию) руководству проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
	Знания:
	процессы разработки, адаптации и презентации рецептов 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
		обеспечения 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
		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 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 5.2. 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

		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 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 праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции Умения: 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
	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
		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

	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	правила маркирования и упаковывания
		Навыки:
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента 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 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
		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 выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями 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 контроль 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 их 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 современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания 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 возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
	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 качества 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 HACCP, 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 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
		методики обучения в процессе трудовой деятельности
		принципы организации тренингов, мастер-классов, 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 одной или нескольким профессиям должностям служащих (16675 Повар)	ПК 7.1 Подготавливать рабочее место повара при приготовлении горячих, холодных и сладких блюд	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		проверять готовность производственного оборудования и инвентаря, кухонной посуды перед работой
		подготавливать рабочее место повара согласно технологии приготовления блюд
		проводить уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства)
		безопасно править кухонные ножи
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки

		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
		сопоставлять данные о времени изготовления и о сроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		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
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		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 и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
		правила обращения с тарой поставщика
		Навыки:
	ПК 7.2 Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении

	реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента	хранении, отпуске бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента Умения: выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для бульонов, отваров и супов, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента, выбирать, применять, комбинировать методы приготовления обжаривать кости мелкого скота подпекать и пассеровать овощи, а также томатные продукты и муку, готовить льезоны замачивать сушеные грибы доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны, отвары и супы до готовности соблюдать температурный и временной режим варки бульонов, отваров и супов соблюдать выход, выдерживать температуру подачи бульонов, отваров и супов, при порционировании Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи методы сервировки и подачи бульонов, отваров температура подачи бульонов, отваров виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
	ПК 7.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра,	Навыки: приготовлении, творческого оформления и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать сушеные, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и собственном соку, жарить сырые и предварительно отваренные, жарить на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать, готовить овощные пюре, готовить начинки из грибов, определять степень готовности блюд, доводить до вкуса, до нужной консистенции блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Знания: критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания и кулинарных свойств виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи и органолептические способы определения готовности блюд и гарниров из овощей,
--	--	---

		грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, закусок из яиц, творога, сыра, муки, макаронных и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 7.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре
		варить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
		бланшировать и отваривать мясо крабов
		Знания:
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности Знания: критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

		горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
ПК 7.6 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных блюд, соусов, заправок и салатов, закусок разнообразного ассортимента		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техники порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		Навыки:
		приготовлении, хранении холодных соусов и заправок и салатов разнообразного ассортимента их порционирования на раздаче
		Умения:
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
		пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
		Знания:
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок салатов разнообразного ассортимента
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок,

		их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента правила хранения холодных соусов, заправок и салатов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов, заправок салатов ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в соусы, заправки и салаты методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов, заправок и салатов критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок и салатов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Навыки: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Умения: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: взвешивать, измерять продукты, входящие в состав взвешивать, измерять продукты, входящие в состав напитков в соответствии с рецептурой в соответствии с рецептурой готовить холодные, горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента организовывать хранение в процессе приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства хранить, использовать готовые виды теста, нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства, выбирать, подготавливать ароматические вещества Знание: критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков

		разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		требования к безопасности хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий (16472 Пекарь)	ПК 8.1 Подготавливать и дозировать сырье, приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Навыки:
		хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста
		приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования
		Умения:
		пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями
		взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье
		оценивать качество сырья по органолептическим показателям
		оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям
		определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста
		определять различными методами готовность теста в процессе созревания
	ПК 8.2 Осуществлять разделку и формовку теста и изделий из него	Знания:
		Характеристики сырья и требования к его качеству, правила хранения сырья и подготовки сырья к пуску в производство
		способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
		способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
		рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема
		методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		правила работы на тестоприготовительном оборудовании
		Навыки:
		деления теста вручную, формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную
		работы на тестоделительных машинах
		работы на машинах для формования тестовых заготовок
		разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста
		Умения:
		делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
		проводить предварительную (промежуточную) расстойку, придавать окончательную форму тестовым заготовкам

		работать с полуфабрикатами из замороженного теста смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема устранять дефекты тестовых заготовок различными способами Знания: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов рецептуры приготовления смазки приемы отделки поверхности полуфабрикатов режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста
	ПК.8.3 Осуществлять выпечку изделий из различных видов теста и отделку поверхности изделий	Навыки: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий сушки сухарных изделий выпечки кексов, пряников, вафель, печенья выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий Умения: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке, разгружать печь определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям приготавливать отделочную крошку, помаду, производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой Знания: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий

		условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей
		ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста
		приемы посадки полуфабрикатов в печь
		методы расчета упека, усушки хлебных изделий
		методы расчета выхода готовой продукции
		методы определения готовности изделий при выпечке
		правила техники безопасности при выборке готовой продукции
		нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий
	ПК.8.4 Осуществлять упаковку готовой продукции	Навыки:
		отбраковки изделий
		укладки готовой продукции
		упаковки готовой продукции вручную, упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании
		устранения мелких неполадок упаковочного оборудования
		Умения:
		контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям
		отбраковывать готовые изделия по массе
		упаковывать изделия различными способами
		укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки
		Знания:
		требования к качеству готовой продукции
		требования к упаковке и маркировке изделий
		правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки
		регулирования режимов работы упаковочного оборудования
		возможные неисправности и способы их выявления
Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	ПК.9.1. Выполнять на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляцию на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания	Навыки:
		пользования документацией касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания
		пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий
		нормами раскладки и выхода готовой продукции
		применения торговые наценки и правила пользования ими
		порядком и правилами расчета (калькулирования) отпускных цен на продукцию общественного питания
		правилами эксплуатации вычислительной техники
		Умения:
		выполнять, на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляцию на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания
		определять цену на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия)
		в соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок

		устанавливать цены на готовую продукцию и вносить соответствующие поправки в калькуляционные карточки
		разрабатывать калькуляции на все виды кулинарных изделий, полуфабрикатов
		составлять на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий
		выписывать ярлыки цен материально ответственным лицам
		Знания:
		нормативные правовые акты, положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы, касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания
		правила пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий
		порядок оформления и учета калькуляционных карточек
		порядок взаимозаменяемости продукции различной кондиции
		виды цен, торговые наценки и правила пользования ими
		нормы раскладки и выхода готовой продукции
		порядок и правила расчета (калькулирования) отпускных цен на продукцию общественного питания
		правила эксплуатации вычислительной техники
		основы организации труда, основы законодательства о труде
	ПК.9.2. Осуществлять регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме	правила внутреннего трудового распорядка
		правила и нормы охраны труда
		Навыки
		оформления и учета калькуляционных карточек
		правилами эксплуатации вычислительной техники
		Умения:
		вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме
		Знания:
		порядок оформления и учета калькуляционных карточек
		правил эксплуатации вычислительной техники
	ПК.9.3. Осуществлять составление и ведение нормативно-технологической документации	Навыки
		пользоваться Сборниками рецептур, технологическими нормативами
		правилами эксплуатации вычислительной техники
		пользования документацией касающиеся продукции, реализуемой в организациях общественного питания
		Умения:
		осуществлять выборку из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции
		устанавливать цены на готовую продукцию (при изменении вносить поправки в калькуляционные карточки
		составлять на основе заявок заведующего(шеф-повара) расчет необходимого количества

	ПК.9.4. Осуществлять инвентаризацию товарно-материальных ценностей	продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий
		Знания:
		пользования сборниками рецептов, технологическими нормативами
		составления на основе заявок заведующего(шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий
		Навыки
		проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей
		пользоваться документацией при проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей
		Умения:
		осуществлять выборку из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции
		Знания:
		порядка проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей

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 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже 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
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку 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			
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 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	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом			

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		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.			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		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.			
		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.			
	ВД 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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		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			

		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			
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		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.			
	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	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и			

	обслуживания	регламентами			
		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.			
		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			
		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			
		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			
		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			
	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 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 ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		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			
		ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
	ВД.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	ПК 7.1 Подготавливать рабочее место повара при приготовлении горячих, холодных и сладких блюд	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и
		ПК 7.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			
		ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,			

		кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
		ПК 7.5 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			
		ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			
		ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
ВД по запросу работодателя	ВД 08 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий (16472 Пекарь)	ПК 8.1 Подготавливать и дозировать сырье, приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря В Изготовление, презентация и продажа	А/01.3Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А /02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и

		ПК 8.2 Осуществлять разделку и формовку теста и изделий из него		хлебобулочных изделий	презентации хлебобулочных изделий В/01.4. Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК.8.3 Осуществлять выпечку изделий из различных видов теста и отделку поверхности изделий			
		ПК.8.4 Осуществлять упаковку готовой продукции			

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	ВД 09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	ПК.9.1 Выполнять на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляцию на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания	Раздел ЕКС «Общепромышленные квалификационные характеристики должностей работников, занятых на предприятиях, в учреждениях и организациях»	ПМ.09 Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	Выполняет на основе действующих рецептур, закупочных цен и торговых наценок калькуляцию на продукцию, реализуемую в организациях общественного питания. Определяет цену на отпускаемую организацией общественного питания продукцию (блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия). В соответствии с изменением рецептур, закупочных цен и торговых наценок устанавливает цены на
		ПК.9.2. Осуществлять регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме			
		ПК.9.3. Осуществлять составление и ведение нормативно- технологической документации			
		ПК.9.4. Осуществлять инвентаризацию товарно- материальных ценностей			

					готовую продукцию и вносит соответствующие поправки в калькуляционные карточки. Ведет регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме. Составляет на основе заявок заведующего производством (шеф-повара) расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий. Осуществляет выборку из товарных отчетов и ведение оперативного учета выпущенных блюд и собственной продукции. Выписывает ярлыки цен материально ответственным лицам. Принимает участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.
--	--	--	--	--	---

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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	Вариативная часть образовательной программы	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Теоретические занятия	В т.ч. практические занятия	В т.ч. лабораторные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
															1 семестр	2 семестр	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	22
ОД. 00	Общеобразовательные дисциплины	2/9/4	1476	254	1404	692	660	52	0	0	0	72	1476	0	462	468	272	202	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	Э (п)	72	6	54	26	28	0	0	0	0	18	72	0	14	14	14	12	0	0	0	0
ОД.02	Литература	Д/З	108	12	108	11	97	0	0	0	0	0	108	0	30	26	26	26	0	0	0	0
ОД.03	История	Д/З	136	10	136	120	16	0	0	0	0	0	136	0	34	34	34	34	0	0	0	0
ОД.04	Обществознание	Д/З	72	12	72	38	34	0	0	0	0	0	72	0	0	24	24	24	0	0	0	0
ОД.05	География	Д/З	72	8	72	38	34	0	0	0	0	0	72	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык	Э(У)	144	58	126	0	126	0	0	0	0	18	144	0	32	32	32	30	0	0	0	0
ОД.07	Математика	Э (П)	232	34	214	214	0	0	0	0	0	18	232	0	60	56	44	54	0	0	0	0
ОД.08	Информатика	Д/З	144	22	144	28	116	0	0	0	0	0	144	0	56	52	36	0	0	0	0	0
ОД.09	Физическая культура	З, Д/З	72	16	72	6	66	0	0	0	0	0	72	0	40	32	0	0	0	0	0	0
ОД.10	Основы безопасности и защита Родины	Д/З	68	10	68	22	46	0	0	0	0	0	68	0	34	34	0	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	Д/З	108	20	108	72	20	16	0	0	0	0	108	0	58	50	0	0	0	0	0	0
ОД.12	Химия	Э	144	34	126	60	36	30	0	0	0	18	144	0	36	34	34	22	0	0	0	0
ОД.13	Биология	З	72	12	72	47	19	6	0	0	0	0	72	0	0	44	28	0	0	0	0	0
ОД.14	Индивидуальный проект	Д/З	32	0	32	10	22	0	0	0	0	0	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1/5/0	432	340	432	92	340	0	0	0	0	0	432	0	0	0	30	30	102	116	76	78
ОГСЭ.01	Основы философии	Д/З	36	6	36	30	6	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	18	18	0
ОГСЭ.02	История	Д/З	36	6	36	30	6	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	18	18	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	З, Д/З	164	164	164	0	164	0	0	0	0	0	164	0	0	0	0	0	46	58	34	26

	деятельности																					
ОГСЭ.04	Физическая культура	Д/З	160	158	160	2	158	0	0	0	0	0	160	0	0	0	30	30	38	22	24	16
ОГСЭ.05	Психология общения	Д/З	36	6	36	30	6	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0/1/1	192	80	180	100	80	0	0	0	0	12	180	12	0	0	18	66	68	28	0	0
ЕН.01	Химия	Э (У)	102	40	90	50	40	0	0	0	0	12	90	12	0	0	0	30	32	28	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д/З	90	40	90	50	40	0	0	0	0	0	90	0	0	0	18	36	36	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональ- ный цикл	2/8/2	904	514	854	310	514	0	0	30	14	36	612	292	102	102	92	112	34	224	104	98
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Д/З	68	36	68	32	36	0	0	0	0	0	68	0	28	40	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э (У)	86	36	68	32	36	0	0	0	0	18	68	0	38	30	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Э (П)	86	36	68	32	36	0	0	0	0	18	68	0	36	32	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	Д/З	68	36	68	32	36	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	38	30	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Курсов	126	68	126	28	68	0	0	30	0	0	68	58	0	0	0	0	0	44	38	44
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	Д/З	68	40	68	28	40	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	34	34	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д/З	68	48	68	20	48	0	0	0	0	0	68	0	0	0	36	32	0	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	Д/З	68	36	68	32	36	0	0	0	0	0	68	0	0	0	36	32	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Д/З	68	48	68	20	48	0	0	0	0	0	68	0	0	0	20	48	0	0	0	0

ОП.10*	Карьерное моделирование	3	54	34	46	12	34	0	0	0	8	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	54
ОП.11*	Основы предпринимательской деятельности	Д/З	72	56	72	16	56	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	36	36	0
ОП.12ц	Цифровая культура в сфере услуг	Д/З	36	14	36	16	14	0	0	0	6	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.13*	Основы финансовой грамотности	3	36	26	30	10	26	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
П.00	Профессиональные модули	0/20/9	2541	2209	885	188	697	262	1512	0	12	132	1728	813	48	258	200	347	372	496	396	292
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э	276	264	96	12	52	32	180	0	0	0	276	0	48	228	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д/З	48	42	48	6	42	0	0	0	0	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д/З	48	42	48	6	10	32	0	0	0	0	48	0	0	48	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	Д/З	72	72	0	0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	Д/З	108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	Э	411	375	147	24	59	64	252	0	0	12	240	171	0	0	112	35	252	0	0	0

	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	Д/З	48	36	48	12	36	0	0	0	0	0	48	0	0	0	48	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д/З	99	87	99	12	23	64	0	0	0	0	48	51	0	0	64	35	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	Д/З	72	72	0	0	0	0	72	0	0	0	36	36	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	Д/З	180	180	0	0	0	0	180	0	0	0	108	72	0	0	0	0	180	0	0	0
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	Э	252	216	96	24	36	36	144	0	0	12	240	12	0	0	0	0	48	192	0	0

[illegible]

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		56	44	56	12	12	32	0	0	0	0	56	0	0	0	0	0	0	0	0	56
УП.05	Учебная практика	Д/З	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПП.05	Производственная практика	Д/З	108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э	292	222	112	34	78	0	144	0	0	36	256	36	0	0	0	0	0	48	208	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала		112	78	112	34	78	0	0	0	0	0	112	0	0	0	0	0	0	48	64	0
ПП.06	Учебная практика	Д/З	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.06	Производственная практика	Д/З	108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	Э	288	264	60	12	16	32	216	0	0	12	240	48	0	0	0	204	72	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар		60	48	60	12	16	32	0	0	0	0	60	0	0	0	0	60	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	Д/З	72	72	0	0	0	0	72	0	0	0	36	36	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	Д/З	144	144	0	0	0	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	72	72	0	0	0
ПМ.08*	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий (16472	Э	238	200	76	20	20	36	144	0	6	12	0	238	0	30	88	108	0	0	0	0

	Пекарь)																					
МДК.08.01*	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий		82	56	76	20	20	36	0	0	6	0	0	82	0	30	52	0	0	0	0	0
УП.08	Учебная практика	Д/З	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	36	0	0	0	0	0
ПП.08	Производственная практика	Д/З	108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.09*	Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	Э	236	204	74	14	60	0	144	0	6	12	0	236	0	0	0	0	0	0	188	36
МДК.09.01*	Ведение учета и отчетности на предприятиях общественного питания	Э	80	60	74	14	60	0	0	0	6	0	0	80	0	0	0	0	0	0	80	0
УП.09	Учебная практика		36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.09	Производственная практика		108	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	72	36
	Учебные сборы		35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	0	0	0	35	0	0	0	0
ПДП	Преддипломная практика		144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216
ГИА.01	Выполнение дипломной работы		144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ГИА.02	Защита дипломной работы		72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
Итого:		5/43/16	5940	3397	3755	1382	2029	314	1512	30	26	252	4428	1296	612	828	612	792	576	864	576	468

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	ОП.10* Карьерное моделирование	54	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Информирование молодёжи о рынке труда, национальной системе квалификаций, создание условий для применения инструментов

				национальной системы квалификаций в целях планирования карьеры, повышения профессиональной мобильности и конкурентоспособности молодёжи на рынке труда.
2	ОП.11* Основы предпринимательской деятельности	72	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Знакомство с подходами к организации предпринимательской деятельности, самозанятости.
3	ОП.13* Основы финансовой грамотности	36	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Сформировать гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства; готовность и способность к саморазвитию и личностному самоопределению; выявление и мотивация к раскрытию лидерских и предпринимательских качеств; воспитание мотивации к труду, умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по финансовым проблемам, стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования; осознание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства
4	ОП.12ц Цифровая культура в сфере услуг	36	ЦОМ /проект	Направленность на формирование цифровых компетенций и навыков, позволяющих работать в условиях современного технологического прогресса и развития цифровой экономики, ориентация на образовательные результаты, интенсификация образовательной деятельности на основе совершенствования практической подготовки на современном оборудовании
5	ПМ.08* Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий (16472 Пекарь)	238	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб». Овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, по требованию работодателя.
6	ПМ.09* Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	236	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Освоение профессиональной компетенции: калькулирование розничных цен на продукцию собственного производства на предприятиях общественного питания. Овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, по требованию работодателя
7	ЕН.01 Химия	12	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Промежуточная аттестация с целью выявления уровня сформированности знаний, умений.
8	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	58	ПОП-П/работодатель	Принципы рыночной экономики, роль и организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл.

9	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	159	ПОП-П/работодатель	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых Направленность на овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт по подготовке и уборке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента их творческое оформление, эстетической подачи подготовка их к упаковке на вынос.
10	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	12	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Промежуточная аттестация с целью выявления уровня сформированности профессиональных компетенций.
11	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	48	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Формирование практического опыта по приготовлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Промежуточная аттестация с целью выявления уровня сформированности профессиональных компетенций.
12	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	24	ПОП-П/работодатель	О «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Промежуточная аттестация с целью выявления уровня сформированности профессиональных компетенций.
13	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Промежуточная аттестация с целью выявления уровня сформированности профессиональных компетенций.
14	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	48	ПОП-П/работодатель	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых Направленность на формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, выполнение работ по профессии повар
15	Учебные сборы	35	-	Оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек оказание первой помощи
16	Преддипломная практика	144	ПОП-П/работодатель	АО «Падун хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых. Освоение профессиональной компетенции: калькулирование розничных цен на продукцию собственного производства на предприятиях общественного питания
Итого		1296		

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	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладные соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учётом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки,	ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	108	2	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых, цеха по обработке полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.	Заведующий производством, повара мясо–рыбного, овощного цехов.

	санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.) Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии парокновектомата. Принимать организационные решения по процессам приготовления полуфабрикатов. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов. Выбирать различные способы и приемы приготовления п/ф. Оценка качества и безопасности сложных п/ф. Соблюдение стандартов качества в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Способы определения качества мяса, домашней птицы, дичи. Составление таблицы - органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве мяса и домашней птицы					
2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами	ПП.02 Производственная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов	180	5,6	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых, горячий цех.	Повар горячего цеха

стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения	приготовления, оформления и подготовки к и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
---	--	--	--	--	--

	требуемой температуры отпуска.					
3	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для	ПП.03 Производственная практика по 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	108	6	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых, холодный цех	Повар холодного цеха

	транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
4	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в	ПП.04 Производственная практика по 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	108	6,7	ИП Лоскутова О.П., Сеть школьных столовых, холодный цех и кондитерский участок АО «Падун хлеб», кондитерский цех, отделочный цех	Повар холодного цеха, кондитерского цеха Кондитеры, начальник кондитерского цеха

соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги					
---	--	--	--	--	--

	питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
5	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием	ПП.05 Производственная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов по приготовлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	8	АО «Падун хлеб», хлебобулочный цех	Пекари, начальник цеха

	(заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции					
6	Ознакомление с предприятием общественного питания. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственности. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядке приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Особенности разделения труда на предприятии общественного питания. Ознакомление с особенностями	ПП.06 Производственная практика по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	7	АО «Падун-Хлеб», ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых	Начальник (руководитель) структурного подразделения

формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Особенности процесса проведения инвентаризации. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Порядок разработки новых блюд. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Калькуляция на предприятии общественного питания. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества					
---	--	--	--	--	--

порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными					
---	--	--	--	--	--

	требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Менеджмент на предприятии общественного питания. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.					
7	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная	ПП.07 Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	144	4,5	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых, Горячий, холодный цех, мясорыбный цех	Заведующий производством, повар наставники

	эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции					
8	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с	ПМ.08* Выполнение работ по приготовлению, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий (16472 Пекарь)	108	4	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых, Горячий цех	Заведующий производством, повар наставники

	инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Приготовление, оформление праздничного хлеба Приготовление, оформление национальных и диетических видов хлеба Приготовление, оформление сдобных булочек пирогов, кексов, ром бабы Приготовление сухарей, пряников, калачей, плюшек, Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.					
9	Учет движения сырья склад – кухня в организации общественного питания; Составление инвентаризационных ведомостей, проведение инвентаризации на предприятии; Оптимизация контроля сырья на производстве, калькуляция рабочего времени	ПМ.09* Калькуляция цен в предприятиях общественного питания (23311 Калькулятор)	108	7,8	ИП Лоскутова О.П., сеть школьных столовых,	Заведующий производством, повар наставники

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		III	Октябрь		III	Ноябрь		Декабрь		III	Январь		III	Февраль		III	Март		III	Апрель		III	Май		Июнь		III	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

[illegible]

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	35	1260	17	612	18	648	1	36	0	0	1	36	5	180	0	0	5	180	0	0	11	1476
2 курс	31	1116	16	576	15	540	2	72	0	0	2	72	8	288	1	36	7	252	0	0	11	1476
3 курс	23	828	7	252	16	576	2	72	1	36	1	36	17	612	9	324	8	288	0	0	10	1512
4 курс	17	612	9	324	8	288	2	72	1	36	1	36	12	432	7	252	5	180	6	216	2	1476
Всего	106	3816	49	1764	57	2052	7	252	2	72	5	180	42	1512	17	612	25	900	6	216	34	5940

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 АО «Падун-Хлеб», ИП Лоскутова О.П., при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя занятия лекционного типа, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1, 2, 3, 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) АО «Падун-Хлеб», ИП Лоскутова О.П. 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: демонстрационного экзамена и защиты 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:

- русского языка и литературы;
- истории и обществознания, истории России;
- географии, физики, химии, биологии;
- иностранного языка, иностранного языка в профессиональной деятельности;
- математики;
- информатики;
- основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности;
- социально-экономических дисциплин;
- математических и естественнонаучных дисциплин
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
- самостоятельной и воспитательной работы.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Мастерские и зоны по видам работ:

– зона №1 Приготовление, оформление горячих блюд для детского и школьного питания;

- зона № 2 Приготовление, оформление холодных блюд и закусок;
- зона № 3 Изготовление и упаковка полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы;
- зона №4 Приготовление, оформление изделий из шоколада, сахара, карамели и марципана;

- зона №5 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий;
- зона №6 Приготовление, оформление горячих блюд из мяса птицы и рыбы.
- зона №7 Ведение торгово-сбытовой деятельности

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- стадион.

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.

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

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 АО «Падун-Хлеб», ИП Лоскутова О.П., 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	Степина Марина Алексеевна	АО «Падун-Хлеб»	Главный технолог, начальник лаборатории	39 лет
2	Паранюк Ольга Владимировна	АО «Падун-Хлеб»	Пекарь-мастер	32 года
3	Белоусова Наталья	АО «Падун-Хлеб»	Начальник цеха	17 лет

	Александровна			
4	Лоскутова Оксана Петровна	ИП Лоскутова О.П.	Руководитель	25 лет
5	Васильева Екатерина Юрьевна	ИП Лоскутова О.П.	Заведующая производством	12 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 194620,9 рублей.