

**Министерство просвещения Российской Федерации**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Уральский государственный колледж имени И. И. Ползунова»

**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

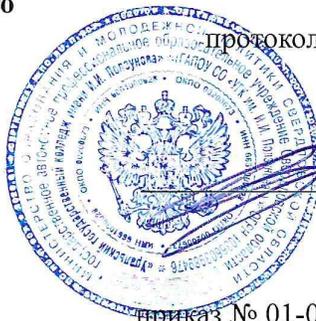
**Квалификация (и) выпускника**  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол № 2 от 07.06.2024 г.

**Утверждено**

Директор ГАПОУ СО «УГК им. И. И.  
Ползунова»



/ А.Н. Козлов

**Утверждено Приказом**

ГАПОУ СО УГК им. И. И. Ползунова»

приказ № 01-07-317 от 14.06.2024 г.

**Согласовано с предприятием-  
работодателем НКО «Ассоциация  
кулинаров и рестораторов Свердловской  
области»**

Президент



/А.С. Пономарев

2024 год



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ



### ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»,

реализуемых в образовательном кластере СПО на базе  
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
Отрасль: Туризм и сфера услуг

Разработанные ОПОП-П по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» соответствуют требованиям запроса организаций, действующих в реальном секторе экономики.

Структурный элемент программы	Согласование (да/нет/согласовано)
Основные профессиональные образовательные программы «Профессионалитет»	Согласовано
Приложение 1 к ОПОП-П Программы профессиональных модулей	Согласовано
Приложение 2 к ОПОП-П Рабочие программы учебных дисциплин	Согласовано
Приложение 3 к ОПОП-П Материально-техническое оснащение	Согласовано
Приложение 4 к ОПОП-П . Программа государственной итоговой аттестации	Согласовано
Приложение 5 к ОПОП-П Рабочая программа воспитания	Согласовано

НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»



Президент

А.С. Пономарев

Дата согласования 13 мая 2024 г.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>Ошибка! Закладка не определена.4</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>9</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	9
3.2. Профессиональные стандарты	9
3.3. Осваиваемые виды деятельности	9
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>13</b>
4.1. Общие компетенции	<b>Ошибка! Закладка не определена.13</b>
4.2. Профессиональные компетенции	17
4.3. Матрица компетенций выпускника	144
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>148</b>
5.1. Учебный план	48
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	158
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	160
5.4. Календарный учебный график	191
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	192
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	192
5.7. Практическая подготовка	192
5.8. Государственная итоговая аттестация	193
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>193</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	193
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	194
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	194
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	195
<b>Перечень приложений к ОПОП-П:</b>	
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 профессии 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 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» от 9 декабря 2016 года № 1569 (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.

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 среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №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 просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»);

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

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

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие санитарной книжки	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 № 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	Повар Кондитер Пекарь	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	<u>На базе ООО - 3 года 10 мес.</u>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	<u>На базе ООО - 5940 часов</u>	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<u>На базе ООО - 3 года 10 мес.</u>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	<u>На базе ООО - 5940 часов</u>	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>2808</b>	<b>2017</b>
<i>социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН</i>	-/432/180	-/322/48
общепрофессиональный цикл	<b>612</b>	<b>311</b>
профессиональный цикл	<b>1584</b>	<b>1336</b>
в т.ч. практика:	<b>1008</b>	<b>1008</b>
- учебная	288	288
- производственная	720	720
- по профилю специальности/ <i>преддипломная (при наличии)</i>		
Вариативная часть образовательной программы	<b>1440</b>	<b>1301</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной	<b>1440</b>	<b>1301</b>

программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4	4
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.	204	204
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.	4	4
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	4	4
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	132	132
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	12	12
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	36
ДПБ ПМ.08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)	216	194
ДПБ ПМ.09. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	216	194
ДПБ ОП.10.. Особенности национальной и зарубежной кухни	36	27

ДПБ ОП.11. Контроль качества услуг и ценообразование в общественном питании.	36	20
ДПБ ОП.12. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности и основы антикоррупционного поведения/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/Формирование трудовой успешности	36	12
ДПБ ПМ.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	200	188
ДПБ ПМ.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	304	270
ГИА в форме демонстрационного экзамена + <i>указывается из ФГОС</i>	216	
Всего	4464	3318

### РАЗДЕЛ 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

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

#### 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	<b>33.011 Повар</b>	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»	<b>ОТФ А</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
				ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			<b>ОТФ С</b> Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
				ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров

2	<b>33.011 Кондитер</b>	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионал ьного стандарта 33.010 Кондитер»	<b>ОТФ А</b> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			<b>ОТФ С</b> 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		
3	<b>33.014 Пекарь</b>	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об	<b>ОТФ А</b> Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
			ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	

	утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».	<b>ОТФ В</b> Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
			ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
			ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
			ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
			ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		<b>ОТФ С</b> Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
			ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей
			ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01. 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
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	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

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	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
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
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	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
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)
ВД.08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)	ПМ 08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)
ВД.09. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	ПМ 09. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)
ВД 10 Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ПМ 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.
ВД 11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы	ПМ 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.

## РАЗДЕЛ 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языках.</p>	<p><b>Умения:</b> 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
ОК 11	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

## 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>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;</p>
		<p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p>
		<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</p>
		<p>упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>
		<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
<p>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;</p>		
<p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>		
<p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-</p>		

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

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

		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	<b>Навыки:</b>	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
	<b>Умения:</b>	
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных,	

		упакованных полуфабрикатов;	
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);	
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	
		<b>Знания:</b>	
			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;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий		правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
		<b>Навыки:</b>	
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
		ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.	
		<b>Умения:</b>	
		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	

потребителей, видов и форм обслуживания	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
	<b>Знания:</b>
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
	правила организации проработки рецептур;
	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	

		правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Навыки:</b>
		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
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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.	<b>Навыки:</b>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p><b>Умения:</b></p>
	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p>
	<p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p>
	<p>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.;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>	

	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
	<p>контролировать температуру подачи супов;</p>
	<p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</p>
	<p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p>
	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p>
	<p>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;</p>
	<p>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p>
	<p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p>
	<p>способы выявления и исправления дефектов,</p>
	<p>охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>

<p>ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>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;</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>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.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>

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

		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.	<b>Навыки:</b>
	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	
	и к	<b>Умения:</b>
	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	из круп,	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	овощей, бобовых,	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать

макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	

	<p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
	<p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
	<p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
	<p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p>
	<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>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;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p>
	<p>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;</p>
	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p>
	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>
	<p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>

		требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Навыки:</b>	
		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
	<b>Умения:</b>	
		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.;

		<p>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;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>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;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	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	<b>Навыки:</b>
		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
		<b>Умения:</b>
		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
	<b>Знания:</b>

	<p>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;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
	<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
	<p>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;</p>
	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
	<p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного</p>

	<p>оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>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.;</p>
	<p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p>
	<p>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;</p>
<p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>	

	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
	<b>Знания:</b>
	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	<b>Навыки:</b>
	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;

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

			<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
ВД	3.	ПК 3.1.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
	<b>Знания:</b>
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала

		при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Навыки:</b>	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	<b>Умения:</b>	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
	<b>Знания:</b>
	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	<b>Навыки:</b>
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного

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

	недоброкачественную продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи салатов;
	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, творческого оформления 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;

		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации канапе, холодных закусок</p> <p>и к</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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;</p>

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
	<b>Знания:</b>
	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
	<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	<b>Навыки:</b>
		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
		<b>Умения:</b>
		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

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>с качеством и безопасностью основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>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.;</p>
	<p>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;</p>
	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
	<p>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;</p>
<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий</p>	

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

		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>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;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<b>ПК 3.6.</b>	<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое	<p>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</p>

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

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

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

	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Навыки:</b>
	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
	<b>Умения:</b>
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки	

		руководству;
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		<b>Знания:</b>
		знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	<b>Навыки</b>
		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
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствии с инструкциями и регламентами	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		<b>Знания:</b>
		процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);		
методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов,		

		пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Умения:</b>
		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;

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

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

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

видов и форм обслуживания	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	

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

		ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Умения:</b>
		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
	<b>Знания:</b>
	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

	<p>оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p>

	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
	<b>Знания:</b>
	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по</p>

		действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		<b>Знания:</b>
		процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	<b>Навыки:</b>
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>оценивать наличие ресурсов;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p>
		<p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p>
		<p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p>
		<p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>		

		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение	<b>Навыки:</b>
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		<b>Умения:</b>

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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
	<b>Знания:</b>
	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое	<b>Навыки:</b>
	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

оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	готовой продукции
	<b>Умения:</b>
	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;

	<p>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</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>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;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>
	<p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>
	<p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p>
	<p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
	<p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
	<p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
	<p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
ПК 5.4. Осуществлять	<p><b>Навыки:</b></p>
	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских</p>

приготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	к	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Умения:</b>
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств		

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

		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		<b>Знания:</b>
		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 отпуски с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое	<b>Навыки:</b>
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

оформление, подготовку реализации пирожных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	к и с	<b>Умения:</b>
		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;
	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
	<b>Знания:</b>
	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	<b>Навыки:</b>
	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
	<b>Умения:</b>
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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
	<b>Знания:</b>
	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;	

		<p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>
<p>ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>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;</p>
		<p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p>
		<p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>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;</p>
		<p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p>
		<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p>
		<p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p>
<p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p>		
<p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p>		

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

		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		<b>Навыки:</b>
		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		координации деятельности подчиненного персонала
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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;	

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

		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
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Навыки:</b>
		организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		<b>Умения:</b>
		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

		<b>Знания:</b>
		формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
		отраслевые стандарты;
		правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		структуру организации питания;
		принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
		схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;
		правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
		контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
		современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
		правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение	<b>Навыки:</b>
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		

поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	и кондитерского дела на рабочем месте
	<b>Умения:</b>
	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
	<b>Знания:</b>
	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
	способы и формы инструктирования персонала;
	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
	роль наставничества в обучении на рабочем месте;
	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
	правила составления программ обучения;
	способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;
принципы организации тренингов, 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 профессии Повар	ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<b>Навыки:</b>	
			обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
		<b>Умения:</b>	
			проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
			выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
			обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
			охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
			использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
			оценивать качество готовых блюд и изделий;
			выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		<b>Знания:</b>	
			ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов
			- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
			способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
	температурный режим и правила приготовления блюд;		
	способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;		

		правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;	
ПК 7.2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	<b>Навыки:</b>	подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;	
	<b>Умения:</b>	проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
		выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;	
		использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;	
		оценивать качество готовых блюд и изделий;	
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
	<b>Знания:</b>	ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;	
		классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;	
		способы минимизации отходов при подготовке продуктов;	
		способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;	
		температурный режим и правила приготовления блюд;	
		правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;	
	ПК 7.3	<b>Навыки:</b>	приготовления основных супов и соусов;

	Готовит простые супы и соусы.	<b>Умения:</b>
		проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
		использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
		оценивать качество готовых блюд и изделий;
		<b>Знания:</b>
	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;	
	температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд	
	способы минимизации отходов при подготовке продуктов;	
	способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;	
	температурный режим и правила приготовления блюд;	
	правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;	
	ПК 7.4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.	<b>Навыки:</b>
		обработки рыбного сырья;
приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;		
<b>Умения:</b>		
проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;		
выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;		
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;		
оценивать качество готовых блюд и изделий;		

		<p><b>Знания:</b></p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд;</p> <p>правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;</p>
	<p>ПК 7.5          Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>обработки сырья; мяса, птицы, дичи, кролика</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</p> <p>оценивать качество готовых блюд и изделий;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;</p>

		способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
		температурный режим и правила приготовления блюд;
		способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
		правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
	ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	<b>Навыки:</b>
		подготовки гастрономических продуктов;
		приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
		<b>Умения:</b>
		проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
		использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
		оценивать качество готовых блюд и изделий;
		<b>Знания:</b>
		классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
		последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
		способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
		температурный режим и правила приготовления блюд;
способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;		
правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;		
ПК 7.7	<b>Навыки:</b>	
	приготовления сладких блюд и напитков;	
	<b>Умения:</b>	

	<p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<p>проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</p> <p>оценивать качество готовых блюд и изделий;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;</p>
<p>Выполнение работ по профессии Кондитер</p>	<p>ПК 8.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты приготовления и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</p>

		оценивать качество готовых блюд и изделий;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		<b>Знания:</b>
		температурный режим и правила приготовления блюд;
		способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
		правила проведения бракеража;
		правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
		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;
		организация работ в кондитерском цехе;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		правила утилизации отходов
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	
	ПК 8.2 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
			ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		<b>Умения:</b>	проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
			выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
			использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
			оценивать качество готовых блюд и изделий;
			выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
		подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, фарши;
		подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		проводить оформление хлебобулочных изделий;

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		<b>Знания:</b>
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		техника порционирования (комплектования), складирования для

		непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
ПК 8.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	
	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	
	– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач	
	<b>Умения:</b>	

		<p>проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;</p>
		<p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;</p>
		<p>оценивать качество готовых блюд и изделий;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p>
		<p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p>
		<p>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p>

		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		<b>Знания:</b>
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;	
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;	
		техника общения, ориентированная на потребителя	
		базовый словарный запас на иностранном языке;	
	ПК 8.4 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	<b>Навыки:</b>	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		<b>Умения:</b>	проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
			выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
			использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
			оценивать качество готовых блюд и изделий;
			взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
			осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
			использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов
		готовить желе;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		варить сахарный сироп для промочки изделий; проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)
		уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		готовить жженый сахар;
		готовить посыпки;
		готовить помаду, глазури;
		готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

		<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>правила оформления заявок на склад;</p>
		<p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
		<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p>
		<p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
		<p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных</p>

		полуфабрикатов;
ПК 8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	упаковки готовой продукции вручную и на технологическом оборудовании;
	<b>Умения:</b>	проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
		использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
		оценивать качество готовых блюд и изделий;
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
		<b>Знания:</b>

		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
Выполнение работ по профессии Пекарь	ПК 9.1. Приготовление теста	<b>Навыки:</b>
		хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
		приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
		обслуживания и безопасного использования технологического оборудования для приготовления теста;
		<b>Умения:</b>
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
		взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
		оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
		<b>Знания:</b>
		характеристики сырья и требования к его качеству;
		правила хранения сырья;
		правила подготовки сырья к пуску в производство;
		способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;		
способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;		
проводить предварительную (промежуточную) расстойку;		

		методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
		устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
ПК 9.2 Разделка теста		<b>Навыки:</b>
		деления теста вручную и на тестоделительных машинах;
		формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную,
		Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы;
		обслуживания и безопасного использования технологического оборудования для приготовления теста;
		настройки и регулирования режимов работы оборудования;
		устранения мелких неполадок оборудования;
		<b>Умения:</b>
		делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
		придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
		устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
		укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
		обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
		<b>Знания:</b>
массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;		
правила работы на тестоприготовительном оборудовании.		
методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов;		
порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;		
ПК 9.3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		<b>Навыки:</b>
		обслуживания и безопасного использования технологического оборудования для приготовления теста;
		настройки и регулирования режимов работы оборудования;
		устранения мелких неполадок оборудования;
		<b>Умения:</b>
контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;		

		смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
		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;
		<b>Знания:</b>
	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;	
	ПК 9.4. Упаковка и укладка готовой продукции	<b>Навыки:</b>
		отбраковки изделий;
		<b>Умения:</b>
		оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям
		отбраковывать готовые изделия по органолептическим показателям и массе
упаковывать изделия различными способами;		
укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.		
<b>Знания:</b>		
причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;		
приемы отделки поверхности полуфабрикатов;		
рецептуры приготовления смазки;		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ПК 10.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и	<b>Навыки:</b>
		подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели
		упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

	композиций из шоколада и карамели	<p><b>Умения:</b></p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования).</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p>
	ПК 10.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада	<p><b>Навыки:</b></p> <p>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки;</p> <p>приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента;</p> <p>хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи;</p> <p>производить конфеты нужного веса и размера;</p> <p>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д.;</p> <p>использовать красители при работе с шоколадом;</p> <p>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг;</p> <p>презентовать шоколадные изделия.;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент шоколада и кондитерских изделий;</p>

		<p>воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом;</p> <p>- типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции);</p> <p>- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров; особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью.</p>
	ПК 10.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента;</p> <p>хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.;</p> <p>изготавливать карамельные изделия, используя различные техники;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве карамельной и шоколадной продукции.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>технику моделирования из различных материалов;</p> <p>техники и методы моделирования, формования, окрашивания.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	ПК 11.1 Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Осуществлять общие настройки программы iikoOffice</p> <p>Осуществлять работу в iikoFront</p> <p>Осуществлять настройку номенклатуры (товаров, блюд, заготовок, услуг, модификаторов)</p> <p>Осуществлять учет движения сырья и готовой продукции</p> <p>Осуществлять учет продаж</p> <p>Осуществлять обмен данными с другими программами (Меркурий, ЕГАИС, 1С)</p>

		<p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять настройку программы, предприятия, управления сотрудниками</p> <p>создавать и заполнять документацию в программе</p> <p>вести калькуляцию в программе</p> <p>создавать различные отчеты и шаблоны отчетов под определенные запросы</p> <p>отслеживать движения товаров, создавать и анализировать ревизии</p> <p>анализировать продажи</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>схемы движения товаров на предприятии</p> <p>правила заполнения документации (приходной, расходной, бухгалтерской)</p> <p>правила проведения отработок сырья и блюд и составления калькуляции блюд</p> <p>принципы взаимозаменяемости продуктов</p> <p>основы кассового учета на предприятиях</p>
	<p>ПК 11.2 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>организовывать подачу заявки для открытия предприятия в системе, добавлять точки приема и реализации товара, добавлять юридические лица.</p> <p>осуществлять гашение (приемку) сырья и товаров, корректировать данные</p> <p>осуществлять транзакции по созданию товаров в системе из имеющегося сырья</p> <p>осуществлять транзакции по перемещению (продаже) товаров в системе</p> <p>осуществлять контроль остатков в системе, сроков годности товаров и проводить списания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять настройку системы для конкретного предприятия</p> <p>производить гашение товаров в системе</p> <p>осуществлять контроль запасов сырья и сроки годности товаров в системе</p> <p>создавать различные транзакции</p> <p>создавать инвентаризации</p> <p><b>Знания:</b></p>

		<p>принципы государственного контроля за электронной сертификацией и обеспечения прослеживаемости поднадзорных государственному ветеринарному надзору грузов при их производстве, обороте и перемещении по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности</p> <p>ассортимент поступающих на предприятия поднадзорных товаров</p> <p>ассортимент производимой поднадзорной продукции</p> <p>правила сертификации и декларирования товаров и продукции</p>
	ПК 11.3 Осуществлять электронный обмен данными	<p><b>Навыки:</b></p> <p>осуществлять электронный документооборот касаемый товаров поступающих на предприятие и услуг оказываемых предприятию</p> <p>осуществлять оплату товаров и услуг с использованием электронных систем</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять приемку товаров от поставщика используя электронный документооборот</p> <p>осуществлять отправку товаров в филиалы и покупателям с помощью электронного документооборота</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>перечень товаров обязательных для осуществления электронного документооборота</p> <p>принципы и преимущества электронного оборота документов</p>
	ПК 11.4. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;</p>

	инструкциями и регламентами	работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки))
		соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности
		безопасно хранить все товары согласно НАССР
		применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста.
		работать с различными типами оборудования.
		<b>Знания:</b>
		важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов.
		набор инструментов и оборудования, используемых при приготовлении мучных, кулинарных изделий.
		причины порчи пищи
		показатели качества свежих и консервированных продуктов
		обращение с сырьём посредством технологий производства
	теплопередача в разных жарочных шкафах и пароконвектоматах	
	ПК 11.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции.
		эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту
		<b>Умения:</b>
		соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности
		использовать ингредиенты в соответствии с нормативными документами.
		создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами
правильно производить разделку, формовку теста после его готовности.		

		<p>правильно формировать мучные кулинарные изделия согласно заранее определенным формам</p> <p>применять различные техники формовки</p> <p>правильно хранить готовые изделия после выпекания</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>Ассортимент, характеристика и требования к мучным кулинарным изделиям.</p> <p>применение вкусовых комбинаций и согласование текстур</p> <p>сырье и целесообразность применения в качестве начинки для мучных кулинарных изделий.</p> <p>методы производства различных видов теста для мучных изделий, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное, слоеное и т.д.</p>
	<p>ПК11.6 Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Приготовление начинок и оформление мучных изделий.</p> <p>Приготовление фаршей и оформление мучных изделий.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Правильно заполнять изделия начинкой.</p> <p>Применять различные виды техник оформления изделий.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>длительность приготовления конкретного изделия до его готовности</p> <p>сырье и целесообразность применения в качестве начинки</p> <p>результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки</p>

#### 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 професси онального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011	<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	

		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента	<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

				изделий	
		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		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных		ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инструкциями и регламентами	кулинарных изделий	и рабочего места повара к работе	
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.5. Осуществлять	<i>ОТФ В</i> Приготовление	ТФ В/02.04	

	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		блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 4. Организация и ведение процессов	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	33.011	<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и	ТФ А/01.3 Выполнение

	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		кулинарных изделий под руководством повара	подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		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		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		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		<i>ОТФ А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных		<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
				<i>ОТФ В</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных

		напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			изделий
		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		ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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		ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления		33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов

		хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			для изготовления хлебобулочных изделий ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		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	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6.	33.010	ОТФ В	ТФ В/02.4 Изготовление,

		Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
		33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
		33.014	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными	

		учетом взаимодействия с другими подразделениями			ресурсами и персоналом
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
			33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров

		персонала	33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитер	ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитер
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.014	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых,	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных

		макаронных изделий, яиц, творога.			изделий
		ПК 7.3 Готовит простые супы и соусы.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд,

					напитков и кулинарных изделий
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)	ПК 8.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
	ПК 8.2 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
	ПК 8.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
	ПК 8.4	33.010	ОТФ В	ТФ В/02.4 Изготовление,	

		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	ПК 9.1. Приготовление теста	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий	
	ПК 9.2 Разделка теста	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
	ПК 9.3. Термическая обработка теста и отделка поверхности	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий	
				ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий	

		хлебобулочных изделий			
		ПК 9.4. Упаковка и укладка готовой продукции	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ВД по запросу работодателя	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	ПК 10.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 10.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		ПК 10.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	ПК 11.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	
	ПК 11.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	

		ПК 11.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий		ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
		ПК 11.4. Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 11.5 Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 11.6 Осуществлять электронный обмен данными	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе









## РАЗДЕЛ 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся										Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	вариативная составляющая	Обязательная аудиторная					консультации	промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
							всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.						самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели
								теорет. обучение	практическое обучение	лабораторные занятия	курсовая работа														
<b>ОЦ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		0/9/4	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1476</b>	<b>792</b>	<b>602</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>290</b>	<b>498</b>	<b>0</b>	<b>358</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУД.01</b>	<b>Общие образовательные дисциплины</b>		0/9/4	1476	0	0	1476	792	602	0	32	8	42	0	290	498	0	358	330	0	0	0	0	0	0
ООД.01.01.	Русский язык	1	Э	72			72	44	20			2	6	72											
ООД.01.02.	Литература	2	ДЗ	108			108	64	42				2		108										
ООД.01.03.	История	4	ДЗ	136			136	102	32				2				50	86							
ООД.01.04.	Обществознание	2	ДЗ	72			72	48	22				2		72										
ООД.01.05	География	2	ДЗ	72			72	38	32				2		72										
ООД.01.06.	<b>Иностранный язык</b>	3	Э	144			144	86	50			2	6	44	50		50								
ООД.01.07.	Математика	2	Э	232			232	108	116			2	6	110	122										
ООД.01.08.	Информатика	3	ДЗ	144			144	80	62				2	34	32		78								
ООД.01.09.	Физическая культура	1,2	З/ДЗ	72			72	8	62				2	30	42										
ООД.01.10.	Основы безопасности жизнедеятельности	3	ДЗ	68			68	38	28				2				68								
ООД.01.11.	Физика	4	ДЗ	108			108	64	42				2				50	58							
ООД.01.12.	<b>Химия</b>	4	Э	144			144	64	72			2	6				62	82							

ООД.01.13.	Биология	4	ДЗ	72			72	48	22				2						72							
УИ.01	Индивидуальный проект	4	ДЗ	32			32				32								32							
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>		18/6/22	<b>4164</b>	<b>0</b>	<b>1440</b>	<b>4464</b>	<b>814</b>	<b>3048</b>	<b>234</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>322</b>	<b>366</b>	<b>0</b>	<b>254</b>	<b>534</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		2/1/1																							
				432	0	0	432	98	322				2	10	0	0	0	0	30	30	0	104	144	0	100	24
ОГСЭ.01	Основы философии	7	З	36			36	29	6				1												36	
ОГСЭ.02	История	6	ДЗ	36			36	29	6				1												36	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	Э					4	150				2	6								46	78			
				162			162																		38	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3-8	З,З,З,З,З,ДЗ																							
				162			162	5	156									30	30			22	30		26	24
ОГСЭ.05	Психология общения	5	З	36			36	31	4				1									36				
				0			0																			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и естественнонаучный цикл</b>		1/0/1																							
				180	0	0	180	123	48				2	7	0	0	0	0	0	80	0	40	60	0	0	0
ЕН.01	Химия	6	Э	144			144	92	44				2	6						44		40	60			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4	З																							
				36			36	31	4				1							36						
				0			0																			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		1/4/4																							
				612	0	0	612	280	311	0	0	8	13	0	106	150	0	0	0	0	0	156	0	152	48	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.	6	ДЗ																							
				64			64	26	34				2	2											64	
							0																			
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	Э																							
				96			96	58	34				2	2		42	54									
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	2	ДЗ																							
				64			64	36	27				1				64									
ОП. 04.	Организация обслуживания	1	Э																							
				64			64	29	34				1		64											
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7	Э																							
				96			96	50	42				2	2											60	36

ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	7	Э	32			32	18	10			2	2										32		
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7	ДЗ	96			96	23	72				1								32		64		
ОП.08.	Охрана труда.	2	з	32			32	21	10				1			32									
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности.	8	ДЗ	68			68	19	48				1										20	48	
<b>П.00.</b>	<b>Профессиональный цикл (с ГИА)</b>		<b>14\1\16</b>	<b>2940</b>	<b>0</b>	<b>1440</b>	<b>3240</b>	<b>313</b>	<b>2367</b>	<b>234</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>224</b>	<b>424</b>	<b>0</b>	<b>468</b>	<b>540</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>792</b>
	<b>ДПБ (всего)</b>		<b>3\1\3</b>	<b>744</b>	<b>0</b>	<b>1044</b>	<b>1044</b>	<b>105</b>	<b>801</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>252</b>
	<b>ДПБ ОП</b>		<b>1\1\1</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>43</b>	<b>47</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
	<b>ДПБ ПМ</b>		<b>2\0\2</b>	<b>636</b>	<b>0</b>	<b>936</b>	<b>936</b>	<b>62</b>	<b>754</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>252</b>
	<b>в том числе: мдк</b>		<b>0\0\2</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>288</b>	<b>62</b>	<b>106</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
	<b>практическая подготовка</b>		<b>2\0\0</b>	<b>648</b>	<b>0</b>	<b>648</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>252</b>
	<b>в том числе: учебная практика</b>			<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>производственная практика</b>		<b>2\0\0</b>	<b>576</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>252</b>
<b>ПМ.00.</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>11\0\13</b>	<b>1980</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>1980</b>	<b>208</b>	<b>1566</b>	<b>130</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>224</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>540</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>324</b>
	<b>в том числе МДК</b>		<b>0\0\9</b>	<b>648</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>648</b>	<b>208</b>	<b>234</b>	<b>130</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>152</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
	<b>УП, ПП</b>		<b>11\0\4</b>	<b>1332</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>1332</b>	<b>0</b>	<b>1332</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>324</b>
	<i>в т.ч. учебная практика</i>		<b>5\0\0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
	<i>производственная практика</i>		<b>6\0\4</b>	<b>1008</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>1008</b>	<b>0</b>	<b>1008</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>252</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>																								
	<b>Преддипломная практика</b>																								
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>216</b>			<b>216</b>																	<b>216</b>	





ПМ.04.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		2/0/2	180	0	4	72	32	24	12	0	2	2						0	0	180	0	0	0
МДК 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	Э	32			32	22	10												32			
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков,			40		4	40	10	14	12		2	2										40	
УП ПМ 04.	Учебная практика	6	з	36			36		36												36			
ПП. ПМ 04.	Производственная практика	6	з (э)	72			72		72												72			

ПМ.05.	<b>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</b>		2/0/2	396	0	132	396	36	322	30	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	36	288
МДК 05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента.	7	Э	32			32	20	12													32				
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.			76		24	76	16	22	30		2	6									40		36		
УП ПМ 05.	Учебная практика	8	з	72			72		72																72	
ПП. ПМ 05.	Производственная практика	8	з (э)	216		108	216		216																216	
ПМ.06.	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		1/-/1	216	0	12	216	30	158	0	20	2	6	0					0	72	36	0	72	36		
МДК 06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6	Э	108		12	108	30	50	0	20	2	6								72	36				
ПП. ПМ 06.	Производственная практика	8	з	108			108		108															72	36	

ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		0\0\1	216	0	36	216	14	166	28	0	2	6	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии повар	1	э	72		36	72	14	22	28		2	6		72										
УП ПМ 07.	Учебная практика			36			36		36							36									
ПП. ПМ 07.	Производственная практика			108			108		108							108									
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>		3\1\3	<b>744</b>	<b>0</b>	<b>1044</b>	<b>1044</b>	<b>105</b>	<b>801</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>252</b>
ДПБ ОП	ДПБ общепрофессиональные дисциплины			108	0	108	108	43	47	12	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	72	0
ОП.10.	Особенности национальной и зарубежной кухни	5	дз	36		36	36	8	15	12			1								36				
ОП.11.	Контроль качества продукции услуг и ценообразование в общественном питании	7	Э	36		36	36	12	20			2	2											36	
ОП.12.	Финансовая грамотность, основы предпринимательской деятельности и основы антикоррупционного поведения / Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности	7	з	36		36	36	23	12				1											36	
ДПБ ПМ	ДПБ профессиональные модули			636	0	936	936	62	754	92	0	8	20	0	0	216	0	0	216	0	72	0	0	180	252
ПМ. 08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		0\0\1	216	0	216	216	14	166	28	0	2	6	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0



МДК 11.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий и разнообразного ассортимента и пиццы	7	Э	52		52	52	12	8	24		2	6											52														
ПП ПМ 11	Производственная практика	8	з	216		216	216		216														36		72	108												
	Итого общеобразовательному циклу			1476	0	0	1476	792	602	0	32	8	42	0	290	498	0	358	330	0	0	0	0	0	0	0												
	Итого по ОПОП			4164	0	1440	4464	814	3048	234	36	36	80	0	322	366	0	254	534	0	612	900	0	612	864													
	<i>в т.ч. учебная практика</i>			396	0	72									36	36	0	72	108	0	36	36	0	0	72													
	<i>производственная практика</i>			1584	0	864									108	108	0	0	180	0	216	324	0	144	504													
	<b>Всего</b>		18/15/26	<b>5640</b>	<b>0</b>	<b>1440</b>	<b>5940</b>	<b>1606</b>	<b>3650</b>	<b>234</b>	<b>68</b>	<b>44</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>864</b>													
<p><b>1. Государственная итоговая аттестация (6 недель).</b> Форма проведения - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен.. Промежуточная аттестация указана без зачетов по физической культуре. В дисциплине "Безопасность жизнедеятельности " 70% отводится на изучение юношами основ военной подготовки (девушками-основ медицинских знаний". Для обучающихся с инвалидностью предусмотрено изучение дисциплин: "Профессиональная адаптация при трудоустройстве людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Индивидуальный проект выполняется в рамках отведенных часов.</p>							<b>Всего</b>																3744															
								дисциплин и МДК																468	720	0	540	576	0	360	540	0	468	72				
								учебной практики															396	36	36	0	72	108	0	36	36	0	0	72				
								производственной практики																														
								Экзаменов (в т.ч. квалификационных)															1584	108	108	0	0	180	0	216	324	0	144	504				
								Дифф.зачётов															26	3	3		2	3		2	6		6	1				
Зачётов															15	0	4		2	4		1	2		1	1												
															18	0	1		1	3		2	4		2	5												

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	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
2	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	204	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
3	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.	4	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
4	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	4	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
5	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий	132	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>

	потребителей, видов и форм обслуживания.			
6	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	12	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
7	ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
8	ДПБ ПМ.08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)	216	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
9	ДПБ ПМ.09. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	216	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
10	ДПБ ОП.10. Особенности национальной и зарубежной кухни	36	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
11	ДПБ ОП.11. Контроль качества услуг и ценообразование в общественном питании.	36	2	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
12	ДПБ ОП.12. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности и основы антикоррупционного поведения/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/Формирование трудовой успешности	36	2	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
13	ДПБ ПМ.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	200	1	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
14	ДПБ ПМ.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	304	1/2	<i>НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»</i>
<b>Итого</b>		1440		-

### 5.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	УП – 72 час ПП – 72 часа	3 4	Кухня организации питания	Шеф-повар

	<p>кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>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</p>						
2.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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.</p>	ПМ.02.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	УП – 72 час ПП – 324 часа	4 5,6	Кухня организации питания	Шеф-повар

<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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.).</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
3.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	ПМ.03.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	УП – 36 час ПП – 108 час.	5 6	Кухня организации питания	Шеф-повар

	<p>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 транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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.).</p> <p>9. 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</p>						
4.	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными	ПМ.04.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	УП – 36 час ПП – 72 час	6 6	Кухня организации питания	Шеф-повар

<p>заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. 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</p>		<p>к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>				
--	--	--	--	--	--	--

	<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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.).</p> <p>9. 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</p>						
5.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами</p>	ПМ.05.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей,	УП – 72 час ПП – 216 часа	7 7	Кондитерский цех	Шеф-повар

<p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. 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. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к</p>		<p>видов и форм обслуживания</p>				
--	--	----------------------------------	--	--	--	--

	<p>хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
6.	<p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p>	ПМ.06.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПП – 108 часа	6,7	Административный отдел	Технолог

<p>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p> <p>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>17. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. 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.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. 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.</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. 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.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>40. 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.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>						
7	<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней</p>	ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	<p>УП – 36 час</p> <p>ПП – 108 часа</p>	<p>1</p> <p>1</p>	Цех предприятия общественного питания	Шеф-повар

<p>птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>9. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>10. 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.</p> <p>11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>12. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>13. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>16. 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.).</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>18. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>19. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>20. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>21. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>22. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>23. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>24. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>25. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>26. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>27. 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.</p> <p>28. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>29. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>30. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>31. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>32. 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.).</p> <p>33. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Сочетать цвета, вкусы и текстуры.</p> <p>34. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, с учетом требований к безопасности продукции.</p> <p>35. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>36. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>37. 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.</p> <p>38. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>(заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>39. 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. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>40. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>41. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>42. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>43. 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.).</p> <p>44. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных,</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>						
	<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по</p>	<p>ПМ. 08</p>	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)</p>	<p>УП – 36 час ПП – 108 часа</p>	<p>2 2</p>	<p>Цех предприятия общественного питания</p>	<p>Шеф-повар</p>

	<p>безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>2. 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.</p> <p>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, 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 супов, горячих</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. 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.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p><b>По Разделу 3:</b></p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>3. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>4. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>5. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>6. 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.).</p> <p>7. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Сочетать цвета, вкусы и текстуры**.</p> <p>Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента,* с учетом требований к безопасности продукции.</p> <p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>2. 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. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>5. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. 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.).</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос						
	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, расходных материалов в соответствии с заданием.</p> <p>4. Выполнение задания по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с ассортиментным перечнем</p> <p>5. Организация хранения и реализации готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции</p> <p>6. Самооценка качества выполнения задания безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).</p>	ПМ. 09	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	УП – 36 час ПП – 108 часа	4 4	Цех предприятия общественного питания	Шеф-повар

<p>Производственная практика:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изготовление элементов декора из шоколадной глазури</li> <li>2. Изготовление элементов декора из пластичного шоколада</li> <li>3. Изготовление нарезных конфет, глазированных в шоколаде</li> <li>4. Изготовление корпусных конфет с желейной начинкой</li> <li>5. Изготовление элементов декора из изомальта с помощью заливки в формы</li> </ol> <p>Изготовление элементов декора из изомальта с помощью лампы</p>	<p>ПМ 10</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.</p>	<p>144</p>	<p>8</p>	<p>Кондитерский цех организации питания</p>	<p>Шеф-повар</p>
<p>Производственная практика МДК 11.01</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять настройку программы iiko, предприятия, управления сотрудниками.</li> <li>2. Вести калькуляцию в программе iiko.</li> <li>3. Создавать и заполнять отчетную документацию в программе iiko.</li> </ol> <p>создавать различные транзакции в программе «Меркурий».</p> <p>Производственная практика МДК 11.02</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами</li> </ol>	<p>ПМ 11</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</p>	<p>216</p>	<p>5,7,8</p>	<p>Кухня организации питания</p>	<p>Шеф -повар, Технолог общественного питания</p>

<p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.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.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой поварского цеха.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) кулинарных мучных изделий, их творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых кулинарных мучных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6.Организация хранения готовых кулинарных мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8.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.).</p> <p>9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--



### 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 профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО Комбинат общественного питания, ООО «Комфорт», ООО ГАММА, ООО «Аппетит», АО «Нордрус Отель», ООО «Центр Франчайзинг», ООО «Наша кухня», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;

– включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО Комбинат общественного питания, ООО «Комфорт», ООО ГАММА, ООО «Аппетит», АО «Нордрус Отель», ООО «Центр Франчайзинг», ООО «Наша кухня» 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:

Выпускной квалификационной работы состоящей из демонстрационного экзамена и защита дипломного работы.

Программа ГИА включает общие сведения; правила проведения ГИА, сроки, требования. примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. 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:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

### **Лаборатории:**

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

### **Мастерские:**

Мастерская «Поварское дело»  
Мастерская «Кондитерское» дело»

### **Спортивный комплекс**

## Залы:

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

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

## 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы не применяется электронное обучение. Дистанционные образовательные технологии применяются в чрезвычайных ситуациях по всем дисциплинам и профессиональным модулям, кроме производственной практики и лабораторных работ.

## 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 ООО Комбинат общественного питания, ООО «Комфорт», ООО ГАММА, ООО «Аппетит», АО «Нордрус Отель», ООО «Центр Франчайзинг», ООО «Наша кухня», 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	Занимаемая специалистом м-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность
-------	--	--	---	---

		специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства		профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Горбунова Юлия Александров на	ООО «Поставщик»	Директор	3 года

#### 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 78580,69 руб.