

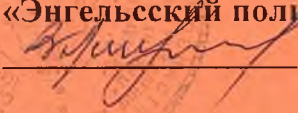
Э

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»  
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета  
ГАПОУ СО  
«Энгельсский политехникум»  
Протокол № 8 от «31» мая 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ от 31.05.2021г. №485-од  
Директор ГАПОУ СО  
«Энгельсский политехникум»  
 В.И.Лепехин

Основная образовательная программа  
среднего профессионального образования

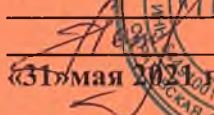
Программа подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ТЕРРАСА»

 /Петров А.А./

«31» мая 2021 г.



2021 г.

## Содержание

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Раздел 1. Общие положения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>   |
| <b>Раздел 2. Общая характеристика ППССЗ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>   |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>7</b>   |
| <b>Раздел 4. Результаты освоения ППССЗ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>8</b>   |
| 4.1. Общие компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8          |
| 4.2. Профессиональные компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 11         |
| 4.3. Личностные результаты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 76         |
| <b>Раздел 5. Структура ППССЗ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>86</b>  |
| 5.1. Формирование и содержание учебных циклов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 86         |
| 5.2. Учебный план                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 89         |
| 5.3. Календарный учебный график                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 90         |
| 5.4. Рабочая программа воспитания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 90         |
| 5.5. Календарный план воспитательной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 91         |
| 5.6. Рабочие программы профессиональных модулей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 91         |
| 5.7. Рабочие программы учебных дисциплин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 92         |
| <b>Раздел 6. Условия реализации ППССЗ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>93</b>  |
| 6.1. Общесистемные условия реализации ППССЗ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 93         |
| 6.2. Материально-техническое оснащение ППССЗ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 93         |
| 6.3. Учебно-методическое обеспечение ППССЗ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 97         |
| 6.4. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 98         |
| 6.5. Финансовые условия реализации ППССЗ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 98         |
| <b>Раздел 7. Фонды оценочных средств для организации и проведения оценочных процедур по ППССЗ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>99</b>  |
| <b>Раздел 8. Особенности реализации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>100</b> |
| <b>Раздел 9. Механизм оценки качества ППССЗ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>101</b> |
| <b>Раздел 10. Разработчики ППССЗ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>103</b> |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>104</b> |
| <b>Приложение 1. Учебный план</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |
| <b>Приложение 2. Календарный учебный график</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |
| <b>Приложение 3. Рабочая программа воспитания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |
| <b>Приложения 4. Календарный график воспитательной работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |
| <b>Приложение 5. Программы профессиональных модулей</b><br><b>Приложение 5.1.</b> Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента<br><b>Приложение 5.2.</b> Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»<br><b>Приложение 5.3.</b> Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»<br><b>Приложение 5.4.</b> Рабочая программа профессионального модуля |            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>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»</p> <p><b>Приложение 5.5.</b> Рабочая программа профессионального модуля</p> <p>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»</p> <p><b>Приложение 5.6.</b> Рабочая программа профессионального модуля</p> <p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p><b>Приложение 5.7.</b> Рабочая программа профессионального модуля</p> <p>ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь»</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <p><b>Приложение 6. Программы учебных дисциплин</b></p> <p><b>Приложение 6.1.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОГСЭ.01 «Основы философии»</p> <p><b>Приложение 6.2.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОГСЭ.02 «История»</p> <p><b>Приложение 6.3.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»</p> <p><b>Приложение 6.4.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОГСЭ.04 «Физическая культура»</p> <p><b>Приложение 6.5.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОГСЭ.05 «Психология общения»</p> <p><b>Приложение 6.6.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ЕН.01 «Химия»</p> <p><b>Приложение 6.7.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ЕН.02 «Экологические основы природопользования»</p> <p><b>Приложение 6.8.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»</p> <p><b>Приложение 6.9.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»</p> <p><b>Приложение 6.10.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»</p> <p><b>Приложение 6.11.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.04 «Организация обслуживания»</p> <p><b>Приложение 6.12.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»</p> <p><b>Приложение 6.13.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»</p> <p><b>Приложение 6.14.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»</p> <p><b>Приложение 6.15.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.08 «Охрана труда»</p> <p><b>Приложение 6.16.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»</p> <p><b>Приложение 6.17.</b> Рабочая программа учебной дисциплины</p> <p>ОП.10 вч «Финансовая грамотность»</p> <p><b>Приложение 7.</b> Фонды оценочных средств</p> <p><b>Приложение 8.</b> Методические материалы</p> |  |

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) (далее ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного 09.12.2016 г. №1565.

ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, результаты освоения ППССЗ, условия осуществления образовательной деятельности.

ППССЗ разработана для реализации образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

ППССЗ разработана с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Нормативные основания для разработки ППССЗ:**

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (в действующей редакции);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

- Приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14 апреля 2021 года № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы на базе основного общего образования»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Устав ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»;
- Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию образовательного процесса в ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум».

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования; ППССЗ–образовательная программа среднего профессионального образования; МДК – междисциплинарный курс; ПМ – профессиональный модуль; ОК – общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции, ЛР-личностные результаты, ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл, ОП - общепрофессиональный цикл, ПП - профессиональный цикл, ПООП – примерная основная образовательная программа.

## Раздел 2. Общая характеристика ППССЗ

ППССЗ представляет собой совокупность обязательных требований к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций к среднему профессиональному образованию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ППССЗ содержит требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер; 33.014 Пекарь».

ППССЗ определяет содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Обучение по ППССЗ осуществляется в очной форме обучения. При реализации ППССЗ техникум вправе применять дистанционные образовательные технологии.

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов ППССЗ организуется в форме практической подготовки.

Реализация ППССЗ осуществляется на русском языке.

Реализация ППССЗ осуществляется на базе ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум».

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения независимо от применяемых образовательных технологий на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 3 года 10 мес.

Объем ППССЗ очной формы обучения - 5940 часов.

ППССЗ для очной формы обучения разработана на основе требований федерального государственного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

ППССЗ разработана в соответствии квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199(в действующей редакции).

Квалификация, присваиваемая выпускникам:

специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Воспитание обучающихся при освоении ими ППССЗ осуществляется на основе включенных в образовательную программу среднего профессионального образования рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разработанных с учетом примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Выпускник, освоивший ППССЗ, готовится к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, согласно квалификации – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Соотнесение основных видов деятельности и квалификации специалиста среднего звена

| Наименование основных видов деятельности                                                                                                                                                                                                   | Наименование профессиональных модулей                                                                                                                                                                                                        | Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ВД. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | Осваивается                                                  |
| ВД. 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  | Осваивается                                                  |
| ВД. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается                                                  |
| ВД. Организация и ведение процессов приготовления,                                                                                                                                                                                         | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления,                                                                                                                                                                                         | Осваивается                                                  |

| Наименование основных видов деятельности                                                                                                                                                                                                   | Наименование профессиональных модулей                                                                                                                                                                                                        | Квалификация<br>«Специалист по<br>поварскому<br>и кондитерскому<br>делу» |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                         | оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                           |                                                                          |
| ВД. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается                                                              |
| ВД. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | Осваивается                                                              |
| ВД. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь                                                                                                                                                                                             | ПМ.07Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь                                                                                                                                                                                              | Осваивается                                                              |

## Раздел 4. Результаты освоения ППССЗ

В результате освоения ППССЗ у выпускника формируются общие и профессиональные компетенции, достигаются личностные результаты.

### 4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППССЗ обладает следующими общими компетенциями:

| 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; составлять план действия; определять 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; структура 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 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 и личностное развитие.                                       | <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|       |                                                                                                                       | <p><b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|       |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                      | <b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы                                                                                                                                                                                                                                                        |
|       |                                                                                                                                                                                        | <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | <b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                                                                                                                                                                                |
|       |                                                                                                                                                                                        | <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности                                                                                                                                                                             |
| 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 (специальности).                                                                                                                                                                |
|       |                                                                                                                                                                                        | <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 (специальности) |
|       |                                                                                                                                                                                        | <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 (специальности); средства профилактики перенапряжения.                                                  |

|       |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в 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 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                   | <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 |
|       |                                                                                                                       | <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                                                                                                                  |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <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                                                                                                                                                                                                                                          |
|       |                                                                                                                       | <b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## 4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППССЗ будет обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

**ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**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**

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**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**

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**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**

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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**

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

### **ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**

ПК 7.1. Подготавливать и дозировать сырье

ПК 7.2.Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 7.3. Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста

ПК 7.4. Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий

ПК 7.5. Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста

ПК 7.6. Обслуживать производственное оборудование для приготовления хлебобулочных изделий

ПК 7.7. Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

### **Индикаторы освоения профессиональных компетенций**

| <b>Основные виды деятельности</b>                                                                                                                | <b>Код и наименование компетенции</b> | <b>Показатели освоения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1.                               | <b>Практический опыт в:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>— обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                  |                                       | <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>— обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</li><li>— составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li><li>— оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li><li>— распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li><li>— 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;</li><li>— контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li><li>— 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</li></ul> |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <p>работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>— санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>— методы контроля качества сырья, продуктов;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>— виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>— правила утилизации отходов;</li> <li>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>— виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul> |
| ПК 1.2. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>— контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>— обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>— контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>— определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>— контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | <p>различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>— контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— методы обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>— способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>— способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>— способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>— 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;</li> <li>— формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</li> </ul> |
|  | ПК 1.3. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>— контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>— контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>— владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>— выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований</li> </ul>                        |

|  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | <p>заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— готовить кнельную массу, формировать кнели, фаршировать кнельной массой;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</li> <li>— проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>— контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> <li>— контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>— контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>— применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>— современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</li> <li>— правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>— способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>— техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>— правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>— требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul> |
|  | ПК 1.4. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>— ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>— соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>— выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>— комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                  |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>— проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>— изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>— рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>— оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>— представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>— проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</li> <li>— 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);</li> <li>— современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>— принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>— правила организации проработки рецептур;</li> <li>— правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>— правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>— правила расчета себестоимости полуфабрикатов</li> </ul> |
| ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей | ПК 2.1. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>— обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>— составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>— оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>— распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>— объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                             |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |        | <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>— 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;</li> <li>— демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>— санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>— методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>— виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>— правила утилизации отходов;</li> <li>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>— виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul> |
|                                                             | ПК 2.2 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи супов;</li> <li>— организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>— рассчитывать стоимость супов;</li> <li>— вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | <p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи супов сложного ассортимента;</li> <li>— правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</li> <li>— требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | ПК 2.3. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи соусов;</li> <li>— организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>— рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>— вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>— правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>— требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | ПК 2.4 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>— организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>— рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>— вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</li> </ul> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>— правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>— требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | ПК 2.5 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>— 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;</li> <li>— контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>— организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>— вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— 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;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>— правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>— требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц,</li> </ul> |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | ПК 2.6 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</li> <li>— горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— 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;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | ПК 2.7 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта</li> </ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>при термической обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>— 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;</li> <li>— контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>— рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— 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;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | ПК 2.8 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>— ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>— соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>— выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>— комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>— изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>— рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>— оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>— представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>— проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>— 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);</li> <li>— современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>— принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>— правила организации проработки рецептур;</li> <li>— правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>— правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>— правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul> |
| ПМ.03.<br>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>— обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>— составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>— оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>— распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>— 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</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>— 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;</li> <li>— демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>— санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>— методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>— виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>— правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>— виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 3.2</b></p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>— организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>— рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>— вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | ПК 3.3 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>— организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>— рассчитывать стоимость салатов;</li> <li>— вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> </ul> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | ПК 3.4 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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.;</li> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</li> <li>— организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>— рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</li> <li>— вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного</li> </ul> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>производства и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>— правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>— требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | ПК 3.5 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— 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;</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>— консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— 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;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | ПК 3.6. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>— 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;</li> <li>— контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>— рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— 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;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>— правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>— правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | ПК 3.7 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>— ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>— соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>— выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>— комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>— изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>— рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>— оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>— представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>— проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>— 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);</li> <li>— современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>— принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>— правила организации проработки рецептур;</li> <li>— правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                     |               | <p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>— правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>ПМ.04.<br/>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</p> | <p>ПК 4.1</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>— обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>— составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>— оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>— распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>— 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;</li> <li>— контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>— 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;</li> <li>— демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>— санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>— методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> </ul> |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>— виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>— правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>— виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | ПК 4.2 | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> </ul> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>— оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>— организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>— рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>— вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>— консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления холодных</li> </ul>                                                                                                                                                         |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>десертов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>— правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>— правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>— техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | ПК 4.3 | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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.;</li> <li>— организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>— оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>— организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>— рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>— вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>— консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>оборудования и производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>— правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>— правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>— техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | ПК 4.4 | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— 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</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>— оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>— организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>— рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>— вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>— консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>— правила выбора вина и других алкогольных напитков для</li> </ul> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>— правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>— правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>— техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | ПК 4.5 | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>— контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>— изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с</li> </ul>                                       |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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;</li> <li>— минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>— обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>— определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>— оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>— предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>— охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</li> <li>— организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>— контролировать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>— организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>— организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>— рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>— вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>— консультировать потребителей;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>— пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>— варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>— варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>— ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного</li> </ul> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | <p>производства и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>— виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>— температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>— современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>— способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>— методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>— температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>— правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>— правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>— техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | ПК 4.6. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>— ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>— соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>— выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>— комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>— изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                                                                                                                                                                                          |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                          |        | <p>учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>— оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>— представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;</li> <li>— проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>— 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);</li> <li>— современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>— принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>— правила организации проработки рецептур;</li> <li>— правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>— правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>— правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul> |
| <p>ПМ.05.<br/>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | ПК 5.1 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>— обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— оценивать наличие ресурсов;</li> <li>— составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>— оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>— распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>— объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>— разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>— демонстрировать приемы рационального размещения</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | <p>оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>— контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>— контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>— санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>— методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>— важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>— виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>— правила утилизации отходов;</li> <li>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>— виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>— способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> |
|  | ПК 5.2. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>— выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>— распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>— контролировать ротацию продуктов;</li> <li>— оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>— контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>— 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;</li> <li>— контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>— изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>— определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>— доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>— соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>— выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>— проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>— контролировать, организовывать хранение отделочных</li> </ul> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>— температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>— требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | ПК 5.3 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>— выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>— распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>— контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>— контролировать ротацию продуктов;</li> <li>— оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>— контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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;</li> <li>— контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>— доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>— определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— 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;</li> <li>— соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>— выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>— проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>— порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>— контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>— контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>— контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>— рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— 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</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к</li> </ul> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>— правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | ПК 5.4 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>— выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>— распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>— контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>— контролировать ротацию продуктов;</li> <li>— оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>— 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;</li> <li>— контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>— изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>— определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— 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;</li> <li>— соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>— выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>— проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>— порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>— контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>— контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>— контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>— рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— 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</li> </ul> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>— температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | ПК 5.5 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>— организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>— выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>— распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>— контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>— использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>— контролировать ротацию продуктов;</li> <li>— оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>— контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>— 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;</li> <li>— контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>— соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>— изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>— определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— 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;</li> <li>— соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>— выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>— проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>— порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>— контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>— контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>— контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>— рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных</li> </ul> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <p>кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>— температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>— ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>— техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>— виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>— правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>                                                                                                |
| ПК 5.6 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>— ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>— соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>— выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>— комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>— изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>— рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> </ul> |

|                                                                                |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>— оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>— представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> <li>— проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>— новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</li> <li>— современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>— принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>— правила организации проработки рецептур;</li> <li>— правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>— правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>— правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ПМ.06.<br>Организация и контроль текущей деятельности и подчиненного персонала | ПК 6.1 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>— разработке 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;</li> <li>— презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>— разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>— 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;</li> <li>— рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>— рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>— предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>— составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> </ul> |

|  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>— выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>— владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li> <li>— анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</li> <li>— классификация организаций питания;</li> <li>— стиль ресторанного меню;</li> <li>— взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>— названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>— ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>— основные типы меню, применяемые в настоящее время;</li> <li>— принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</li> <li>— сезонность кухни и ресторанного меню;</li> <li>— основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</li> <li>— примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</li> <li>— правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>— методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</li> <li>— правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>— возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>— базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | ПК 6.2. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>— координации деятельности подчиненного персонала</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>— планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>— составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>— управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>— рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>— вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>— организовывать документооборот</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</li> <li>— дисциплинарные процедуры в организации питания;</li> <li>— методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>— методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>— методы эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>— способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>— способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>— личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>— принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>— правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>— нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li> <li>— структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>— методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> <li>— психологические типы характеров работников</li> </ul> |
|  | ПК 6.3 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>— контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</li> <li>— проведении инвентаризации запасов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— взаимодействовать со службой снабжения;</li> <li>— оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>— рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</li> <li>— определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</li> <li>— контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>— проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</li> <li>— составлять акты списания (потерь при хранении) запасов,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;</li> <li>— назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>— изменения, происходящие в продуктах при хранении;</li> <li>— сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>— возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;</li> <li>— причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</li> <li>— способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>— графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</li> <li>— современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>— методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>— процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>— порядок списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>— современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</li> </ul> |
|  |  | <p><b>ПК 6.4</b></p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</li> <li>— контроле качества выполнения работ;</li> <li>— организации текущей деятельности персонала</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>— определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>— органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>— определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>— организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>— организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>— санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные</li> </ul>                                  |

|  |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |         | <p>стандарты, должностные инструкции,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li> <li>— отраслевые стандарты;</li> <li>— правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>— правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</li> <li>— стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</li> <li>— классификацию организаций питания;</li> <li>— структуру организации питания;</li> <li>— принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>— правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>— правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>— методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>— схема, правила проведения производственного контроля;</li> <li>— основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>— правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>— формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>— контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</li> <li>— современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</li> <li>— правила составления графиков выхода на работу</li> </ul> |
|  | ПК 6.5. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>— инструктировании, обучении на рабочем месте</li> <li>— оценке результатов обучения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>— выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>— составлять программу обучения;</li> <li>— оценивать результаты обучения;</li> <li>— координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>— объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>— 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</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— виды, формы и методы мотивации персонала;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                     |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>— способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>— формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</li> <li>— виды инструктажей, их назначение;</li> <li>— роль наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>— методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>— личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>— правила составления программ обучения;</li> <li>— способы и формы оценки результатов обучения персонала;</li> <li>— методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>— принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>— законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</li> <li>— современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</li> </ul> |
| ПМ.07<br>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | ПК 7.1 | <b>Практический опыт в:</b><br>- выполнении работ по производству дрожжей;<br>- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                     |        | <b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>— размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха;</li> <li>— соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                     |        | <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>— способы изменения температуры дрожжей;</li> <li>— правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.</li> <li>— 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;</li> <li>— способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>— рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</li> <li>— методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>— методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>— структуру и физические свойства различных видов теста;</li> <li>— сущность процессов созревания теста</li> </ul>            |
|                                                     | ПК 7.2 | <b>Практический опыт в:</b><br>- приготовления теста различными способами, в том числе с                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>применением тестоприготовительного оборудования; деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять различными методами готовность теста в процессе созревания</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— правила работы на тестоприготовительном оборудовании;</li> <li>— устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</li> <li>— ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | ПК 7.3 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий;</li> <li>— выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</li> <li>— выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>— работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>— укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>— смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</li> <li>— контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>— производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</li> <li>— рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>— причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления</li> </ul> |
|  | ПК 7.4 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий;</li> <li>— выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</li> <li>— выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |        | <p>расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>— укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>— смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</li> <li>— контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>— производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</li> <li>— рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>— причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | ПК 7.5 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий;</li> <li>— выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</li> <li>— выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>— работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>— укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>— смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</li> <li>— контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>— производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</li> <li>— рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>— причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления</li> </ul> |

|  |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 7.6 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий;</li> <li>— выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</li> <li>— выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>наладки и регулирования режима работы печи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>— определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>— разгружать печь; определять выход готовой продукции</li> </ul> <p>рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования.</li> <li>— методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба,</li> <li>— хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>— приемы посадки полуфабрикатов в печь;</li> <li>— методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</li> <li>— методы расчета выхода готовой продукции;</li> <li>— методы определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>— правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</li> </ul> <p>нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p> |
|  | ПК 7.7 | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— отбраковки изделий; укладки готовой продукции;</li> <li>— упаковки готовой продукции вручную;</li> <li>— упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;</li> </ul> <p>устранения мелких неполадок упаковочного оборудования</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</li> <li>— отбраковывать готовые изделия по массе;</li> <li>— упаковывать изделия различными способами;</li> <li>— укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— требования к качеству готовой продукции;</li> <li>— требования к упаковке и маркировке изделий;</li> <li>— правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки;</li> <li>— регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### 4.3. Личностные результаты выпускника

В процессе реализации мероприятий программы воспитания у обучающихся формируются личностные результаты:

| Личностные результаты реализации Программы<br>(дескрипторы)                                                                                                                                                                                  | Код личностных результатов реализации Программы | Коды общих компетенций          | Содержание базовых ценностей «Портрета Гражданина России 2035 года» и формируемых компетенций                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Конкретизированный портрет выпускника ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>                                                                                                     |                                                 |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны                                                                                                                                                                                      | ЛР 1                                            | ОК 03<br><br>ОК 06              | Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                      |
| Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России                                                                                                                                       | ЛР 2                                            | ОК 03<br><br>ОК 05<br><br>ОК 06 | Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.<br>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России                                               | ЛР 3                                            | ОК 05<br><br>ОК 06              | Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.<br>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                              |
| Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | ЛР 4                                            | ОК 03<br><br>ОК 06              | Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ЛР 5 | ОК 06                           | Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                                                                                              |
| Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение                                                                                                                                                                                                                                                     | ЛР 6 | ОК 01<br><br>ОК 02<br><br>ОК 07 | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.<br><br>Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость | ЛР 7 | ОК 01<br><br>ОК 04              | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                                        |
| Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности                                                                                                                                      | ЛР 8 | ОК 01<br><br>ОК 02<br><br>ОК 10 | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.<br>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                |
| Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ЛР 9 | ОК 06                           | Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                              |       |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности»                                                                                                                                                                 |       | ОК 11                           | традиционных общечеловеческих ценностей.<br>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                                                                                                           |
| Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся                       | ЛР 10 | ОК 06                           | Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                                                       |
| Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением                                                                                                                                | ЛР 11 | ОК 06                           | Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                                                       |
| Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих                                                                                                                                                                           | ЛР 12 | ОК 06                           | Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                                                       |
| Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | ЛР 13 | ОК 09                           | Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации          | ЛР 14 | ОК 01<br><br>ОК 02<br><br>ОК 03 | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.<br>Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие. |
| Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся                                                                                                                                                            | ЛР 15 | ОК 01                           | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                    |                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.                                             |       | OK 02<br><br>OK 03 | Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.<br>Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие. |
| Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве <sup>1</sup> . | ЛР 16 | OK 09              | Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                               |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению                                                                                                                                                                      | ЛР 17 | OK 03              | Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                                           |
| Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта                                                                                                                                                                  | ЛР 18 | OK 01<br><br>OK 11 | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                         |
| Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить                                                                                                                                                                                             | ЛР 19 | OK 03<br><br>OK 11 | Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                   |
| Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации                                                                                                              | ЛР 20 | OK 09              | Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                               |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику                                                                                                                                                                                  | ЛР 21 | OK 04              | Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                 |
| Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости                                                                                                                                                                                | ЛР 22 | OK 06              | Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                |
| Самостоятельный и                                                                                                                                                                                                                                           | ЛР 23 | OK 03              | Планирует и реализовывает                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством                                                                                                                                                                                                         |       | OK 09<br><br>OK 11              | собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.<br>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                                                                                             |
| Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся | ЛР 24 | OK 04<br><br>OK 06              | Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.<br>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                      |
| Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)                                                                                                                                                                                                                                                              | ЛР 25 | OK 04<br><br>OK 06              | Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.<br>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.                                                                                                                                      |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп                                                                                                                                                                                                                                                        | ЛР 26 | OK 04<br><br>OK 05<br><br>OK 06 | Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.<br>Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.<br>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| Сопричастный к сохранению, приумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                                                                                                                                                                                                                                                    | ЛР 27 | OK 06                           | Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих                                                                                                                                                                                                                                                        |



|                                                                                                                                                                                                                                         |       |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                         |       | ОК 10                           | ценностей.<br>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                                                                                                                      |
| Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур                                                                                                                                 | ЛР 28 | ОК 04<br><br>ОК 05              | Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.<br>Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                             |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.                                    | ЛР 29 | ОК 07<br><br>ОК 08              | Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.<br>Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                           | ЛР 30 | ОК 07<br><br>ОК 09              | Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.<br>Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                |
| Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам                                | ЛР 31 | ОК 01<br><br>ОК 03<br><br>ОК 11 | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                             |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности | ЛР 32 | ОК 11                           | Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                           |        |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий                                                                                                                    | ЛР 33  | ОК 01<br><br>ОК 11              | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                               |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики                         | ЛР 34  | ОК 01<br><br>ОК 11              | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                               |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости                                                                                                                            | ЛР 35  | ОК 01<br><br>ОК 03<br><br>ОК 11 | Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                            |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                       |        |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Умеющий осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                            | ЛР 138 | ПК 1.4, 3.7, 5.6                | Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.           |
| Способный планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                 | ЛР 139 | ПК 1.4, 3.7, 5.6                | Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, самореализующийся в профессиональной и личной сферах на основе этических и эстетических идеалов.                                                                                                      |
| Умеющий осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ЛР 140 | ПК 2.3, 2.8, 3.5, 5.1           | Доброжелательно, конструктивно и эффективно взаимодействующий с другими людьми – представителями различных культур, возрастов, лиц с ограниченными возможностями здоровья (в том числе в составе команды); уверенно выражающий свои мысли различными способами на русском и родном языке. |
| Владеющий информацией о                                                                                                                                                                   | ЛР 141 | ПК 1.1, 1.3,                    | Проявляющий самостоятельность                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                           |        |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| требованиях охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП). |        | 2.1, 3.1, 4.1, 5.1              | и ответственность в постановке и достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой деятельности, уважение и признание ценности каждой человеческой личности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям. Сознательно и творчески проектирующий свой жизненный путь, использующий для разрешения проблем и достижения целей средства саморегуляции, самоорганизации и рефлексии. |
| Осознающий значимость своей специальности                                                                                                                                                                 | ЛР 142 | ПК 1.1, 1.3, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 | Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>                                                                                           |        |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Соблюдающий права и обязанности студента, согласно Устава техникума                                                                                                                                       | ЛР 143 | ПК 1.1, 1.3, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 | Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.                                                                                                                                                                                                           |
| Проявляющий и демонстрирующий уважительное отношение к руководству, педагогическому составу, студентам техникума.                                                                                         | ЛР 144 | ПК 1.1, 1.3, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 | Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, самореализующийся в профессиональной и личной сферах на основе этических и эстетических идеалов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Осуществляющий разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                           | ЛР 145 | ПК 1,4                          | Проявляющий самостоятельность и ответственность в постановке и достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |                  | деятельности, уважение и признание ценности каждой человеческой личности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям. Сознательно и творчески проектирующий свой жизненный путь, использующий для разрешения проблем и достижения целей средства саморегуляции, самоорганизации и рефлексии. |
| Умеющий использовать организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                                                                                                     | ЛР 146 | ПК 1.1           | Воспринимающий природу как ценность, обладающий чувством меры и экологической целесообразности, рачительно и бережно относящийся к природным ресурсам, ограничивающий свои потребности.                                                                                                              |
| Проявляющий и демонстрирующий инновационный подход к решению учебных и практических задач в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ЛР 147 | ПК 2.2, 2.3      | Воспринимающий природу как ценность, обладающий чувством меры и экологической целесообразности, рачительно и бережно относящийся к природным ресурсам, ограничивающий свои потребности.                                                                                                              |
| Мотивированный разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                       | ЛР 148 | ПК 3.2, 3.7      | Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.                      |
| Осознающий свою ответственность за приготовление, оформление и подготовку и реализацию холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                      | ЛР 149 | ПК 4.2, 4.3, 4.4 | Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, самореализующийся в профессиональной и личной сферах на основе этических и эстетических идеалов.                                                                                                                 |
| Знающий ассортимент,                                                                                                                                                                                                                                                      | ЛР 150 | ПК 5.5, 5.6      | Проявляющий самостоятельность                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                              |        |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |        |             | и ответственность в постановке и достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой деятельности, уважение и признание ценности каждой человеческой личности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям. Сознательно и творчески проектирующий свой жизненный путь, использующий для разрешения проблем и достижения целей средства саморегуляции, самоорганизации и рефлексии. |
| Умеющий осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.                | ЛР 151 | ПК 6.2, 6.3 | Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.                                                                                                                                                                                                           |
| 15. Осознающий свою ответственность за осуществление организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.                                     | ЛР 152 | ПК 6.4, 6.5 | Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.                                                                                                                                                                                                           |

Требования к результатам освоения основных видов деятельности ППССЗ воплощены в практическом опыте, умениях, знаниях, личностных результатах.

Результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, соотносимые с требуемыми ФГОС СПО результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников) определяются соответствующими рабочими программами и фондами оценочных средств, а также рабочей программой воспитания.

Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивает освоение всех ОК, ПК и ЛР установленных ФГОС СПО и рабочей программой воспитания.

## 5. Структура ППССЗ

### 5.1. Формирование и содержание учебных циклов

Структура ППССЗ включает обязательную часть и вариативную часть, сформированную по согласованию с работодателем профильной направленности.

Соотношение объемов обязательной и вариативной части ППССЗ определено на основании ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательная часть ППССЗ направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, достижение личностных результатов.

Вариативная часть ППССЗ дает возможность расширения и углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособного выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- *общеобразовательный цикл;*
- *общий гуманитарный и социально-экономический цикл;*
- *математический и общий естественнонаучный цикл;*
- *общепрофессиональный цикл;*
- *профессиональный цикл;*
- *государственная итоговая аттестация (ВКР), которая завершается присвоением квалификации - Специалист по поварскому и кондитерскому делу.*

#### Формирование и реализация общеобразовательного цикла

В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определен социально-экономический профиль.

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 г. № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования». В соответствии с методическими рекомендациями предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по дисциплине Физика. Выполнение индивидуального проекта осуществляется в рамках внеаудиторной деятельности обучающихся.

Учебное время во взаимодействии с преподавателем, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин (1404 часа), распределено следующим образом:

926 часов – на изучение общих дисциплин;

312 часов - на изучение дисциплин по выбору из обязательных;

166 часов – на изучение дополнительных дисциплин и дисциплин по выбору:

Право/Естествознание/Профессиональное самоопределение и коммуникативный практикум – 166 часов;

Качество освоения учебных дисциплин оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации согласно графику учебного процесса. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного цикла отведено 72 часа.

#### Распределение вариативной части ППССЗ

Объем времени, отведенный на вариативную часть ППССЗ, определен на основании ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Вариативная часть объемом **1296 часов** распределена следующим образом:

| <b>Учебные циклы</b>                              | <b>ФГОС СПО, час.</b> | <b>ППССЗ, час.</b> | <b>Вариативная часть, час.</b> |
|---------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------|
| Общеобразовательный цикл                          | 1476                  | 1476               | 0                              |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | Не менее 432          | 514                | 82                             |
| Математический и общий естественнонаучный цикл    | Не менее 180          | 242                | 62                             |
| Общепрофессиональный цикл                         | Не менее 612          | 866                | 254                            |
| Профессиональный цикл                             | Не менее 1728         | 2626               | 898                            |
| Государственная итоговая аттестация               | 216                   | 216                | 0                              |
| Вариативная часть                                 | 1296                  | 0                  | 0                              |
| <b>Итого</b>                                      | <b>5940</b>           | <b>5940</b>        | <b>1296</b>                    |

- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл- 82 часа, в том числе: 18 часов - ОГСЭ.01 Основы философии; 18 часов - ОГСЭ.02 История; 14 часов - ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности; 32 часа - ОГСЭ.05 Психология общения.

- Математический и общий естественнонаучный цикл- 62 часа, в том числе: 16 часов - ЕН.01 Химия; 46 часов - ЕН.02 Экологические основы природопользования.

- Общепрофессиональный цикл- 254 часа, в том числе: 74 часа - ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; 12 часов - ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья; 24 часа - ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; 24 часа - ОП.04 Организация обслуживания; 2 часа - ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга; 48 часов - ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности; 12 часов - ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; 4 часа - ОП.08 Охрана труда; 12 часов - ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; 42 часа – ОП.10вч Финансовая грамотность.

- Профессиональный цикл-898 часов, в том числе:

64 часа - ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (28 часов на МДК 01.01; 36 часов на МДК 01.02);

108 часов - 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 (28 часов на МДК 02.01; 80 часов на МДК 02.02);

124 часа - 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 (54 часа на МДК 03.01; 70 часов на МДК 03.02);

100 часов - 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 (44 часа на МДК 04.01; 56 часов на МДК 04.02);

84 часа - 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 (44 часов на МДК 05.01; 40 часов на МДК 05.02);

20 часов - ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (20 часов на МДК 06.01);

182 часа - ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (40 часов на МДК 07.01; 42 часа на МДК 07.02; 54 часа на МДК 07.03; 46 часов на МДК 07.04);

216 часов - отводится на увеличение сроков промежуточной аттестации.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практики и самостоятельной работы обучающихся, в том числе в форме практической подготовки.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ППССЗ в очной форме обучения выделено 5124 часов или 86,3% от объема учебных циклов ППССЗ.

Часть профессионального цикла ППССЗ, выделенного на проведение практик составляет 1224 часов или 50,8%.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными преподавателями фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных результатов по отдельным дисциплинам, модулям и практикам.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ предусматривает изучение обязательных дисциплин: Основы философии,



История, Психология общения, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Физическая культура.

Общий объем дисциплины Физическая культура составляет 164 часа.

Общепрофессиональный цикл ППССЗ включает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 80 часа (в т. ч. СРС - 12 часов), из них 48 часов отводится на изучение основ военной службы (для юношей) и освоение основ медицинских знаний (для девушек).

Профессиональный цикл ППССЗ включает изучение профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности, соответствующим квалификации – Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В профессиональный цикл ППССЗ входят следующие виды практик: учебная и производственная практику.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится концентрировано по завершению изучения МДК и прохождения учебной практики.

Объем часов учебной практики составляет 10 недель (360 часа), объем производственной практики по профилю специальности составляет 20 недель (720 часа), объем производственной преддипломной практики составляет 4 недели (144 часа).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тема выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации, разработанной с учетом ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **5.2. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации (ГИА), объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведен в Приложении 1 .

### **5.3. Календарный учебный график**

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия сгруппированы парами.

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведен в Приложении 2.

### **5.4. Рабочая программа воспитания**

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии адекватного отношения к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных компетенций на практике.

Задачи:

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

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

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

Для реализации Программы воспитания определены следующие направления воспитательной работы с обучающимися:

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

Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

### **5.5. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

### **5.6. Рабочие программы профессиональных модулей**

Рабочие программы профессиональных модулей (Приложение 5) разработаны педагогическими работниками техникума и согласованы с работодателями.

| Индекс ПМ<br>в<br>соответствии<br>с учебным<br>планом | Наименование профессиональных модулей                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                              | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                              |
| ПМ.01                                                 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                             |
| ПМ.02                                                 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| Индекс ПМ<br>в<br>соответствии<br>с учебным<br>планом | Наименование профессиональных модулей                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПМ.03                                                 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПМ.04                                                 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      |
| ПМ.05                                                 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПМ.06                                                 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     |
| ПМ.07                                                 | Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь                                                                                                                                                                                             |

В рабочих программах всех профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям, умениям, результатам личностного роста.

### 5.7. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы (Приложение 6) разработаны в соответствии с педагогическими работниками техникума. В рабочих программах всех дисциплин четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, личностным результатам.

| Индекс<br>дисциплины в<br>соответствии<br>с учебным<br>планом | Наименование дисциплин                                 |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| ОГСЭ.01                                                       | Основы философии                                       |
| ОГСЭ.02                                                       | История                                                |
| ОГСЭ.03                                                       | Иностранный язык                                       |
| ОГСЭ.04                                                       | Физическая культура                                    |
| ОГСЭ.05                                                       | Психология общения                                     |
| ЕН.01                                                         | Химия                                                  |
| ЕН.02                                                         | Экологические основы природопользования                |
| ОП.01                                                         | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена |
| ОП.02                                                         | Техническое оснащение организаций питания              |
| ОП.03                                                         | Организация обслуживания                               |
| ОП.04                                                         | Основы экономики, менеджмента и маркетинга             |

|         |                                                           |
|---------|-----------------------------------------------------------|
| ОП.05   | Правовые основы профессиональной деятельности             |
| ОП.06   | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.07   | Охрана труда                                              |
| ОП.08   | Охрана труда                                              |
| ОП.09   | Безопасность жизнедеятельности                            |
| ОП.10вч | Финансовая грамотность                                    |

Рабочие программы учебных дисциплин представлены в Приложении 6.

## **Раздел 6. Условия реализации ППССЗ**

Требования к материально-техническому оснащению ППССЗ включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации ППССЗ.

### **6.1. Общесистемные требования к условиям реализации ППССЗ**

Техникум на праве собственности владеет материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся: дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом с учетом ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

### **6.2. Материально-техническое обеспечение ППССЗ**

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с выходом в информационно-коммуникационную сеть Интернет и электронную информационно-образовательную среду техникума.

Перечень специальных помещений

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
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.

**Спортивный комплекс:**

Спортивный зал  
Открытый стадион  
Место для стрельбы

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актальный зал

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских по специальности.

**Лаборатория «Химии»:**

Лабораторное оборудование: Аппарат для дистилляции воды, Набор ареометров, Баня комбинированная лабораторная, Весы технические с разновесами, Весы аналитические с разновесами, Весы электронные учебные до 2 кг, Гигрометр (психрометр), Колориметр-нефелометр фотоэлектрический, Колонка адсорбционная, Магнитная мешалка, Нагреватель для пробирок, pH-метр милливольтметр, Печь тигельная, Спиртовка, Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями, Установка для титрования, Центрифуга демонстрационная, Шкаф сушильный, Электроплитка лабораторная.

Посуда: Бюксы, Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл, Воронка лабораторная, Колба коническая разной емкости, Колба мерная разной емкости, Кружки фарфоровые, Палочки стеклянные, Пипетка глазная, Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью, Пипетка с делениями разной вместимостью, Пробирки, Стаканы химические разной емкости, Стекла предметные, Стекла предметные с углублением для капельного анализа, Ступка и пестик, Тигли фарфоровые, Цилиндры мерные, Чашка выпарительная.

Вспомогательные материалы: Банка с притертой пробкой, Бумага фильтровальная, Вата гигроскопическая, Груша резиновая для микробюреток и пипеток, Держатель для пробирок, Ерши для мойки колб и пробирок,

Капсуляторка, Карандаши по стеклу, Кристаллизатор, Ножницы, Палочки графитовые, Трубки резиновые соединительные, Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками, Штатив для пробирок, Щипцы тигельные, Фильтры беззольные, Трубки стеклянные, Трубки хлоркальциевые, Стекла часовые, Эксикатор.

Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

**Лаборатория Учебная кухня ресторана:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

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

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:(компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Фризер, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер или процессор кухонный, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Газовая горелка (для

карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной.

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking»:

Кухня организации питания: Весы настольные электронные, Пароконвектомат, Конвекционная печь или жар, Микроволновая печь, Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Фритюрница, Электрогриль (жарочная поверхность), Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Стол холодильный с охлаждаемой горкой, Тестораскаточная машина, Планетарный миксер, Диспенсер для подогрева тарелок, Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Мясорубка, Овощерезка, Процессор кухонный, Слайсер, Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), Миксер для коктейлей, Соковыжималки (для citrusовых, универсальная), Машина для вакуумной упаковки, Кофемашина с капучинатором, Ховоли (оборудование для варки кофе на песке), Кофемолка, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации), Машина посудомоечная, Стол производственный с моечной ванной, Стеллаж передвижной, Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания: Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер, Соковыжималки (для citrusовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с



мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной.

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

**Материально-техническое обеспечение воспитательной работы с обучающимися** включает в себя:

- Актальный зал, оснащенный для проведения тематических мероприятий, занятий в вокальной и танцевальной студии;
- Библиотеку и библиотечно-информационный центр с персональными компьютерами с выходом в Интернет;
- Спортивный зал, оборудованный тренажерами спортивным инвентарем;
- Учебные кабинеты и учебно-производственные мастерские профильной направленности.

### **6.3. Учебно-методическое обеспечение ППССЗ**

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными изданиями или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно издание на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован изданиями учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы по общеобразовательным предметам используются учебники из Федерального перечня учебников, рекомендованного Министерством просвещения (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 20.05.2020 №254) с учетом ПООП.

Каждый обучающийся имеет свободный доступ в электронную информационно-образовательную среду техникума с возможностью одновременного доступа не менее 25% обучающихся.

По всем учебным предметам, дисциплинам и профессиональным модулям сформирована учебно-методическая документация (Рабочие программы, фонды оценочных средств, задания для проведения практических занятий и др.).

Реализация ППССЗ обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **6.4. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ**

Реализация ППССЗ, в том числе при реализации программы воспитания, обеспечена педагогическими работниками ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум».

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином тарифно-квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденных Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ППССЗ получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности -33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности -33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет 33 процента.

Реализация мероприятий программы воспитания осуществляется педагогическими работниками техникума (преподавателями, мастерами производственного обучения, педагогами-организаторами, педагогами - психологами), административными работниками под руководством директора техникума.

## **6.5. Финансовые условия реализации ППССЗ**

Реализация ППССЗ осуществляется за счет финансирования затрат из регионального бюджета Саратовской области.

Расчеты нормативных затрат оказания государственной услуги по реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Министерством образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации ППССЗ включают в себя затраты на оплату труда преподавателей 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».

## **Раздел 7. Фонды оценочных средств для организации и проведения оценочных процедур по ППССЗ**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль результатов учебной деятельности, промежуточную аттестацию обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и государственную итоговую аттестацию.

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена. На проведение государственной итоговой аттестации отведено 2 недели. Тема выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы представлены в Программе государственной итоговой аттестации. Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается выпускающей предметно-цикловой комиссией, проходит согласование с работодателем профильной направленности, председателем государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором техникума.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО., достижение личностных результатов.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры государственной итоговой аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями техникума, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии, формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, аудиторная контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала, основными видами промежуточной аттестации являются: зачет, зачет с оценкой, экзамен, экзамен по модулю, квалификационный экзамен

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов ППССЗ и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения.

Промежуточная аттестация по профессиональным модулям, проводятся с элементами демонстрационного экзамена. Задания разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Фонды оценочных средств формируются преподавательским составом техникума и включает комплекты оценочных средств по проведению текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям (Приложение 7).

## **Раздел 8. Особенности реализации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При реализации ППССЗ для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в техникуме созданы условия для доступности, предусмотрена возможность применения дистанционных образовательных технологий в доступных для них формах.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

При обучении по индивидуальному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

При реализации ППССЗ для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено включение адаптационной дисциплины Профессиональное самоопределение и коммуникативный практикум (изучается по выбору обучающегося), обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья освоение дисциплины Физическая культура проводится с учетом состояния их здоровья.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно- методической документации. На официальном сайте техникума

[http://politehnikum-eng.ru/index/specialistov\\_srednego\\_zvena/0-390](http://politehnikum-eng.ru/index/specialistov_srednego_zvena/0-390)

представлен

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей, учебные планы, аннотации рабочих программ и рабочие программы, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья в библиотечной системе техникума.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

В техникуме обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса по адресу: 413116 Саратовская область, г. Энгельс, ул. Железнодорожная, дом 13. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

На пунктах охраны учебных корпусов у дежурных есть возможность оперативно вызвать врача.

## **Раздел 9. Механизм оценки качества ППССЗ**

Качество ППССЗ определяется в рамках системы менеджмента качества, созданной в техникуме.

В целях совершенствования образовательной деятельности техникум при проведении внутренней оценки содержания, объема и качества ППССЗ привлекает работодателей и педагогических работников сторонних образовательных организаций.

Работодатель принимает участие в разработке ППССЗ, разработке рабочих программ и фондов оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональным модулям, проводит согласование программы государственной итоговой аттестации.

ППССЗ, в том числе учебно-методическая документация по профессиональным модулям согласована с работодателем профильной направленности.

Рабочие программы по учебным дисциплинам по циклам учебных дисциплин (общеобразовательному, общему гуманитарному и социально-экономическому, естественнонаучному и общепрофессиональному) отрецензированы педагогическими работниками сторонних образовательных организаций.

## **Раздел 10. Разработчики ППССЗ**

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»

**Разработчики:**

Кулиева Анна Ивановна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»  
Швечихина Татьяна Николаевна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Пархоменко Татьяна Семеновна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Доронина Галина Николаевна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Крупина Наталья Александровна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Старостина Анна Александровна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Марчукова Оксана Юрьевна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Филатова Евгения Михайловна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Сотникова Елена Владимировна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Чернышова Светлана Владимировна, преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Ковалева Татьяна Сергеевна, методист ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Обсуждена и рекомендована к утверждению решением предметно-цикловой комиссии «\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2021 г. Протокол № \_\_\_\_.

Одобрена методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» «28» мая 2021 г., протокол № 8.

Утверждена педагогическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» от 31 мая 2021 г., протокол № 8.