

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

Коммерческий директор ассоциации
рестораторов и кондитеров Астраханской
области



И.М. Белицкий/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО «Камызякский
сельскохозяйственный колледж»



/С.В. Безъязыков/

«28» августа 2023 г.

Номер регистрации 23-43.02.15-ПД

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация (и) выпускника: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Ответственный за ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело:

Фамилия Имя Отчество	Ученая степень	Ученое звание	Должность	Контактная информация (служебный телефон, служебный адрес электронной почты)	Подпись
Боброва Ирина Евгеньевна			Заместитель директора по учебно- воспитательной работе	9-55-31	
Мельчакова Виктория Валерьевна			Заведующий отделением	9-55-31	

Согласовано с работодателями:

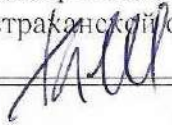
Фамилия Имя Отчество	Организация, предприятие	Должность	Контактная информация (служебный телефон, служебный адрес электронной почты)	Подпись
Белицкий Михаил Михайлович	Ассоциация рестораторов и кулинаров Астраханской области	Коммерческий директор ассоциации рестораторов и кулинаров Астраханской области		



СОГЛАСОВАНИЕ

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование образовательного учреждения	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»
Наименование программы	Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Срок подготовки специалистов	3 года 10 мес.
Срок действия программы	01.09.2023-30.06.2027 г.
Образовательный стандарт	43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)
Профессиональный стандарт (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2021 г., регистрационный N 68148); Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270).
Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Краткий отзыв представителей профессионального сообщества	Разработанная основная образовательная программа соответствует области профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.). Основные виды деятельности соответствуют ФГОС СПО. Образовательная программа включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,49 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы (30,51%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. В процессе обучения обучающиеся осваивают две востребованных на региональном рынке труда рабочие профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер. Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5940 ч.

	При реализации учебной и производственной практики образовательная деятельность организована в форме практической подготовки и составляет 46,58% от общего количества профессионального цикла подготовки специалистов среднего звена. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен по компетенции № 34 Поварское дело включается в выпускную квалификационную работу.
ФИО, должность и подпись представителя ассоциации/организации	Коммерческий директор ассоциации рестораторов и кулинаров Астраханской области  /М.М. Белицкий/



Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Авторы:

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж» Боброва Ирина Евгеньевна.

Начальник отдела по учебно-производственной работе ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж» Сурикова Наталия Александровна

Заведующий отделением ППКРС ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж» Мельчакова Виктория Валерьевна.

Мастер производственного обучения ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж» Рязанова Наталья Германовна

Правообладатель программы: ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНА:

Методическим советом ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Протокол № _____ от «12» _____ 2023 г.
Председатель _____ И.Е. Боброва
(подпись)

РАССМОТРЕНА:

на заседании Объединения мастеров
производственного обучения:

Протокол № _____ от «12» _____ 2023 г.
Председатель _____ Е.А. Васильева
(подпись)

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	5
4.1. Общие компетенции	5
4.2. Профессиональные компетенции	8
Раздел 5. Структура образовательной программы	24
5.1. Учебный план	24
5.2. Календарный учебный график	26
5.3. Рабочая программа воспитания	27
5.4. Календарный план воспитательной работы	27
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы	27
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	27
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательного процесса	32
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	33
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	34
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	34
Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	35
ПРИЛОЖЕНИЯ	36

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565. (далее ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

Цикл ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл.

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

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

Формы обучения: в очной форме обучения.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» – 4464 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» – 2 год 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: по квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» – 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар Кондитер

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: 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.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: • выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; • осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения: • выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

		• составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; • оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; • обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: • процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; • системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система
--	--	--

		анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); • методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; • способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке • производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, перыбного водного сырья, дичи	Практический опыт: • выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, перыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; • обеспечения ресурсосбережения

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

		• способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; • санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практический опыт: • выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; • выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; • выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Умения: • выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации • полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; • выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа,

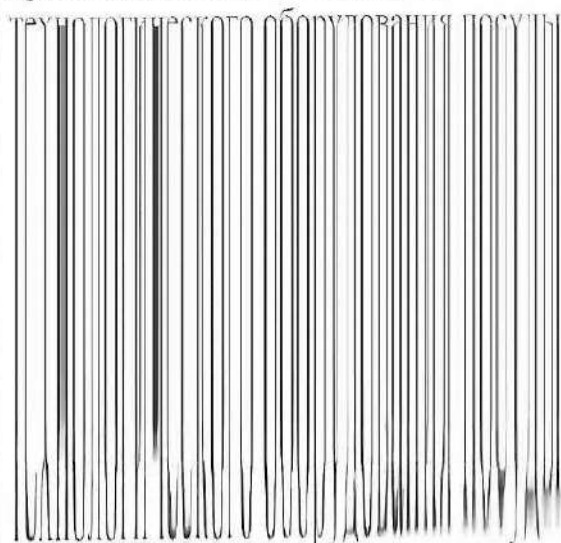
		применять техники шпигования, фарширования, формования, папирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; • осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; • проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; • осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; • выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; • соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) • маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. Умения: • выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,

		видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации Знания: • процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое
--	--	---

		охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, 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	Практический опыт: • выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; • осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Умения: • выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и



сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
- контролировать, осуществлять упаковку,

		Знания: • процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; • требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации отходов;
--	--	--

		• виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; • осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,

		региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых супов; • определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять • исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи супов; • организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; • рассчитывать стоимость супов; • вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; • консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: • процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
--	--	---

		• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; • правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; • правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; • способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт: • приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента Умения: • выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;

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

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

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

	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	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, • круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с
--	--	--

особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

- организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
- определять степень готовности,

доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей

		учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; • рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, • круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; • консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: • процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; • нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;

		• методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

		закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
--	--	---

		• организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; • рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; • консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: • процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок,

		полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос.
--	--	---

		маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; • базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

		• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
--	--	--

		• контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: • процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для

		создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных,
--	--	---

		замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; • базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

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

		• организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика: сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней • птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: • процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
--	--	---

		• характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
--	--	---

		• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ведения расчетов с потребителем Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки

		рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; • рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; • проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: • процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • новые высокотехнологичные
--	--	--

		• продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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	Практический опыт: • выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; • осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования,

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

		• пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: • процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; • требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); • методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; • способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации непищевых отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила

		подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: • выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и

		способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых соусов; • определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; • рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; • вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: • процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных
--	--	---

		• соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техники порционирования, варианты
--	--	---

		• оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного

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

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

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

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

		• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; • обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; • вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: • процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
--	--	--

		• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канале, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канале, холодных закусок; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канале, холодных закусок; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канале, холодных закусок, готовых канале, холодных закусок с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления канале, холодных закусок сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канале, холодных закусок сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых
--	--	---

		• продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; • методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; • требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и

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

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: • процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных
--	--

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного
--	--	--

		• водного сырья сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных
--	--	---

		веществ, массы продукта при кулинарной обработке; • обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; • организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; • поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; • владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
--	--	--

		Знания: • процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; • пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; • температурный режим, последовательность выполнения
--	--	---

		технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; • правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,	Практический опыт: • выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,

	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	• брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; • ведения расчетов с потребителями Умения: • выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; • выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм
--	--	--

		• отходов и потерь при приготовлении; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; • проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: • знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих	Практический опыт: • выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; • осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Умения: • выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; • оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на
--	--	---

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

		• возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; • правила утилизации непищевых отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		• Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

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

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

		• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; • варианты подбора пряностей и приправ; • ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; • правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; • температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных
--	--	--

		холодных десертов сложного ассортимента; • правила общения с потребителями; • базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; • контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; • контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с

		заказом, способом обслуживания; • изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; • организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; • обеспечивать безопасность готовой продукции; • определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; • оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; • охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых
--	--	--

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

	алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; • виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; • температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; • базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом • потребностей различных категорий

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

		• организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; • минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; • обеспечивать безопасность готовой продукции; • определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; • оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и • исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; • охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента • организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; • контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; • охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); • рассчитывать стоимость холодных напитков;
--	--	--

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

		• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; • современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; • способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; • способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; • температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с

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

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

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

		• техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; • методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; • температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; • базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки Умения: • выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; • выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа

		последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; • рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; • оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; • представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; • проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: • процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; • новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с
--	--	---

		дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецентур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: • выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; • обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; • осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Умения: • выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; • оценивать наличие ресурсов; • составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; • оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

		• распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; • объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; • разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; • демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; • контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; • контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • контролировать соблюдение правил техники безопасности. • пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Знания: • процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; • требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; • санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); • методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; • важность постоянного контроля качества процессов приготовления и
--	--	--

		готовой продукции; • способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке • производственного инвентаря и кухонной посуды; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; • способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	Практический опыт: • выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Умения: выполнять и контролировать

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

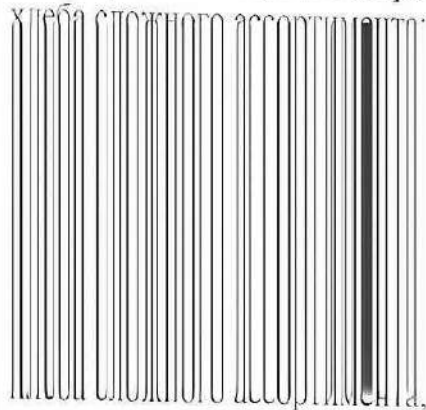
		различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; • контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; • определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; • доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); • соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; • выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; • проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; • контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения Знания: • процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • ассортимент, рецептуры, пищевая
--	--	---

		ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; • температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; • требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; • распознавать недоброкачественные продукты;

		• контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; • контролировать ротацию продуктов; • оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; • контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; • контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста,
--	--	--

расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- доводить тесто до определенной консистенции;
- определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного



- хлеба сложного ассортимента.
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

		безопасности; • контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; • рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: • процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; • температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; • техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и

		праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба • сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; • выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; • распознавать недоброкачественные продукты; • контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских • изделий сложного ассортимента в

		соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; • контролировать ротацию продуктов; • оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; • контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; • контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода
--	--	--

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

		• рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: • процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; • температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; • техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение столовой посуды для отпуски с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуски на вынос

		• мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: • выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: • выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; • распознавать недоброкачественные продукты; • контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий

		сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; • контролировать ротацию продуктов; • оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); • контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; • контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; • контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; • соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; • изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • доводить тесто до определенной консистенции; • определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
--	--	---

		• владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; • соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; • выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; • проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; • порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; • контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); • контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; • контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; • рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей,
--	--	--

		• оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: • процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; • температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; • техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; • виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; • правила маркирования упакованных мучных кондитерских

		изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Практический опыт: • выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; • ведения расчетов, оформления результатов проработки Умения: • выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; • подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; • соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; • выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; • комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; • проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; • изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; • рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

		• оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; • представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; • проводить мастер-класс для представления Знания: • процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; • наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; • современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; • принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; • правила организации проработки рецептур; • правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; • правила расчета себестоимости
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом	Практический опыт: • выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	• авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков Умения: • разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; • разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; • рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; • рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; • предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; • составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; • выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; • владеть профессиональной терминологией, консультировать
--	---	---

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

		• возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; • правила и техники общения, ориентированные на потребителя; • базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; • системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практический опыт: • выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; • координации деятельности подчиненного персонала Умения: • выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; • составлять графики работы с учетом потребности организации питания; • управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; • предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; • рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; • вести утвержденную учетно-отчетную документацию Знания: • знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

		• дисциплинарные процедуры в организации питания; • методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; • методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; • способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; • личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; • принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; • правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; • нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; • структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; • методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; • психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: • выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; • контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов Умения: • выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; • взаимодействовать со службой

		снабжения и ресурсного обеспечения; • оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; • рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; • определять потребность для выполнения производственной программы; • контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; • проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: • требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; • назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; • изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; • возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); • причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). • способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; • графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; • современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на

		предприятиях питания; • методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; • процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: • организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; • планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); Умения: • выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; • контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; • определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; • органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; • определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; • организовывать рабочие места различных зон кухни; • оценивать работу подчиненного персонала Знания: • формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; • особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; санитарные правила и

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

	и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	кондитерского дела на рабочем месте; • оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте Умения: • анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; • выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; • оценивать результаты обучения; • координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; • объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; • проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов Знания: • знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); • способы и формы инструктирования персонала; • формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; • роль наставничества в обучении на рабочем месте; • методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; • личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; • правила составления программ обучения;
--	--	---

		• способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; • принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; • законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; • современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
--	--	---

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена. Квалификация – Бухгалтер

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Промежуточная аттестация	Рекомендуемый курс
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	10		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Общеобразовательная подготовка											
ОУП	Обязательные учебные предметы	1476	-	580	800	-	-	66	22		
ОУП.01	Русский язык	1476	-	580	800	-	-	66	22		
ОУП.02	Литература	100	-	42	42	-	-	10	4	1	
ОУП.03	Математика	108	-	54	54	-	-	-	-	1	
ОУП.04	Иностранный язык	204	-	94	94	-	-	10	4	1	
ОУП.05	Информатика	144	-	-	144	-	-	-	-	1	
ОУП.06	Физика	144	-	8	120	-	-	10	4	1	
ОУП.07	Химия	108	-	54	54	-	-	-	-	1	
ОУП.08	Биология	128	-	64	64	-	-	-	-	1	
ОУП.09	История	72	-	36	36	-	-	-	-	1	
ОУП.10	Обществознание	136	-	112	24	-	-	-	-	1	
ОУП.11	География	88	-	60	12	-	-	10	4	1	
ОУП.12	Физическая культура	72	-	36	36	-	-	-	-	1	
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности	72	-	-	72	-	-	-	-	1	
*	Индивидуальный проект (предметом не является)	68	-	20	48	-	-	-	-	1	
		32	-	-	-	-	-	26	6	1	
ИП Профессиональная подготовка											
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4248	-	1330	1156	-	32	106	150		
ОГСЭ.01	Основы философии	472	-	178	282	-	-	12	-		
ОГСЭ.02	История	48	-	46	-	-	-	2	-	3	
		48	-	46	-	-	-	2	-	2	

язык в профессиональной	164	-	24	134	-	-	6	-	2-4
ультура	164	-	28	136	-	-	-	-	2-4
общения	48	-	34	12	-	-	2	-	4
жкий и общий	180	-	126	36	-	-	10	6	
аучный учебный цикл	144	-	90	36	-	-	10	6	2
не основы	36	-	36	-	-	-	-	-	4
зования	814	-	398	352	-	-	32	24	
ия, физиология питания, агиена	72	-	30	30	-	-	4	6	2
хранения и контроль запасов и	96	-	50	34	-	-	4	6	2
оснащение организаций	72	-	30	30	-	-	4	6	2
обслуживания	64	-	34	20	-	-	2	6	2
мики, менеджмента и	96	-	50	42	-	-	4	-	4
язы профессиональной / Социальная адаптация и	48	-	40	6	-	-	2	-	2
чно-правовых знаний	96	-	6	84	-	-	6	-	2
ные технологии в	32	-	20	10	-	-	2	-	2
ьной деятельности /	68	-	20	48	-	-	-	-	3
нформационные и	52	-	40	10	-	-	2	-	2
инные технологии	38	-	10	28	-	-	-	-	2
киснедеятельности	48	-	36	10	-	-	2	-	2
нальных кухонь мира	32	-	32	-	-	-	-	-	2
ания и лепки	2782	1296	628	486	1296	42	52	120	
анимательской	298	144	74	50	144	-	8	18	
совой грамотности									
ьный цикл									
и ведение процессов									
я и подготовки к									
здуфабрикатов для блюд,									
изделий сложного									

МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	66	-	34	20	-	-	4	6	2
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	82	-	40	30	-	-	4	6	2
УП. 01.01	Учебная практика	72	72	-	-	72	-	-	-	2
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	72	72	-	-	72	-	-	-	2
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	470	216	114	90	216	16	12	18	
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	68	-	40	16	-	-	4	6	3
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	180	-	74	74	-	16	8	6	3
УП. 02.01	Учебная практика	72	72	-	-	72	-	-	-	3
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)	144	144	-	-	144	-	-	-	3
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	382	180	100	78	180	-	10	12	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	64	-	36	20	-	-	4	3	3
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	132	-	64	58	-	-	6	3	3

УП.03.01	Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	3
ПП.03.01	Производственная практика	108	108	-	-	-	-	-	-	-	-	3
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	260	144	46	-	-	-	-	-	4	18	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	-	16	-	-	-	-	-	2	6	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	-	30	-	-	-	-	-	2	6	4
УП.04.01	Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	4
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	4
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	396	180	102	84	180	-	-	-	8	18	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	48	-	28	10	-	-	-	-	2	6	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	162	-	74	74	-	-	-	-	6	6	4
УП.05.01	Учебная практика	72	72	-	-	-	-	-	-	-	-	4
ПП.05.01	Производственная практика	108	108	-	-	-	-	-	-	-	-	4
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	246	144	34	34	144	16	144	16	4	12	

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	-	34	34	-	16	4	6	4
УП.06.01	Учебная практика	36	36	-	-	36	-	-	-	4
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	108	108	-	-	108	-	-	-	4
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	586	288	158	106	288	-	6	24	
МДК.07.01	Освоение профессии "Повар"	154	-	74	70	-	-	2	6	2
МДК.07.02	Освоение профессии "Кондитер"	132	-	84	36	-	-	4	6	3
УП.07.01	Учебная практика	144	144	-	-	144	-	-	-	2-3
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	144	144	-	-	144	-	-	-	3
ГИА.00		216	-	-	-	-	-	-	-	
Итого:		5940	1296	1910	1956	1296	32	172	172	

Учебный план в типовом виде, с пояснительной запиской согласно положению, утверждается директором колледжа. В учебный план могут вноситься корректировки не чаще одного раза в году. Учебный план представлен в Приложении 1.

5.2. Календарный учебный график

5.2.2. Календарный учебный график подготовки специалистов среднего звена. Квалификация – Техник

График учебного процесса

[illegible]

Обозначения: ☐ - Обучение по циклам. : - Промежуточная аттестация, = - каникулы, 0 - учебная практика, 8 - производственная практика (по профилю). III - Государственная итоговая аттестация. * - неделя отсутствует.

Календарный учебный график рассматривается заместителем директора по учебно-воспитательной работе, утверждается директором Колледжа и оформляется как самостоятельный документ (Приложение 2).

В Календарный учебный график можно вносить корректировки один раз в год, по производственной необходимости, оформляя их внутренним приказом Колледжа.

5.3. Примерная рабочая программа воспитания

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

Задачи:

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

воспитания

процесса

5.4. Примерный календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять 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.

Перечень специальных помещений представлен следующим образом.

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;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

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

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Набор гантелей
- Комплект гири и штанг.

Спортивный комплекс

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

6.1.1.1. Оснащение лабораторий

6.1.1.2. 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

6.1.1.3. Требования к оснащению баз практик

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 цитрусовых, 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

6.1.1.4. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении демонстрационного экзамена и указанных в инфраструктурных листах по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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

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

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания *(определяются образовательной организацией)*

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

Для реализации Программы определены следующие формы 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.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 пр.), 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 пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 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 Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ №968 (с изменениями и дополнениями).

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломную работу) и сдают демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

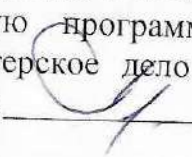
Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. КОД образовательная организация выбирает самостоятельно.

Приложение № 3
к основной профессиональной
образовательной программе по специальности
43.01.01 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа воспитания
по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565)

Рабочую программу воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составил заместитель директора по учебно-воспитательной работе  И.Е. Боброва

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ

РАЗДЕЛ 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4 КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Краткая аннотация рабочей программы воспитания по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее Программа), разработана на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

- Федерального закона 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565);

-Порядком организации и осуществления образовательной деятельности образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

-Приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";

Программа направлена на решение проблем гармоничного вхождения выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с

окружающими их людьми. Программа демонстрирует, каким образом преподаватели

могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающимися деятельности. В центре Программы находится личностное развитие обучающихся в соответствии с ФГОС СПО, формирование у них системных знаний о будущей специальности.

Программа воспитания показывает систему работы с обучающимися в колледже. Эта система должна содержать такие эффективные формы и методы, которые позволяют создать условия для воспитания достойного гражданина современного общества.

Программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям: профессионально-личностное воспитание; гражданско-правовое и патриотическое воспитание; духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание; воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

РАЗДЕЛ 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституции Российской Федерации; - Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федерального Закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - распоряжения Правительства Российской Федерации От 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565); - Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной Деятельности по образовательным программам среднего Проффессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"; - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»; - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального

	образования»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике.
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Координацию деятельности по реализации Программы осуществляет директор колледжа, заместитель директора по УВР. Практическую работу осуществляет педагогический коллектив колледжа: заведующие отделениями, преподаватели, педагог- психолог, социальный педагог, классные руководители и мастера п/о, воспитатели общежития, библиотекари, руководители кружков, творческих объединений и студий, спортивных секций, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Задачи программы воспитания

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания личностного развития и социализации обучающихся в профессиональных образовательных организациях с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования. Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных задач:

- Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению путем формирования общих компетенций, гражданского и патриотического сознания;
- Формирование, сплочение и развитие студенческого коллектива, в том числе посредством системной работы студенческого самоуправления и вовлечения студентов в разнообразные коммуникативные ситуации;
- Формирование у обучающегося культуры здорового образа жизни, отношения к сохранению собственного здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности, профилактика отклоняющегося поведения, правонарушений, наркомании;
- Создание условий для самореализации и развития каждого студента, становления

- субъектной позиции с учетом индивидуально-психологических, возрастных особенностей и персональных образовательных запросов, условий для социально значимой деятельности студентов, направленных на получение их личностного и профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций;
- Координация действий педагогов, семьи, других социальных институтов, влияющих на развитие и воспитание студентов;
 - Гуманизация и коррекция отношений между студентами и преподавателями (мастерами, сотрудниками) образовательной организации;
 - Защита прав и интересов студентов, обеспечение их безопасности, в том числе цифровой;
 - Создание условий для формирования правовой и финансовой грамотности;
 - Создание условий для формирования у студентов предпринимательских компетенций;
 - Организация системной работы по повышению дисциплины, ответственности и успеваемости студентов, формирование умения учиться самостоятельно;
 - Формирование цифровой грамотности;
 - Формирование профессиональной идентичности (принятие себя как носителя профессии, воспитание чувства принадлежности к профессиональному сообществу как к макрогруппе);
 - Формирование профессиональной ответственности (и перед обществом в целом и перед профессиональным сообществом) и умения самооценки результатов своей деятельности
 - Создание условий для неприятия идеологии экстремизма и терроризма, гармонизации межнациональных отношений, укоренённых в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации;
 - Развитие социальной активности и инициативы, обучающихся через формирование готовности к добровольчеству (волонтерству), творческой активности личности обучающихся посредством вовлеченности в разнообразную культурно- творческую деятельность;
 - Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

Планомерная реализация поставленных задач позволяет организовать интересную и событийно насыщенную жизнь обучающихся и педагогических работников, что является эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.

1.2. Особенности воспитательного процесса

Воспитательный процесс реализуется в стенах колледжа и в студенческом общежитии.

Воспитательный процесс в профессиональном образовательном учреждении имеет свою специфику. Воспитание в колледже направлено на решение задач профессиональной и социальной адаптации, формирование профессиональных качеств и качеств обычного гражданина, лидерских качеств и т.д.

Учебный процесс и воспитание – единое целое. Профессиональное воспитание, является сложным процессом воздействия на личность, на его мастерство и нравственный облик. Оно способствует умственному развитию, охватывает всю

совокупность элементов обучения, воспитания и трудовой подготовки. Процесс воспитания в колледже основывается на следующих принципах взаимодействия педагогических работников и обучающихся:

- неукоснительное соблюдение законности и прав семьи и обучающегося, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающегося при нахождении в колледже;
- ориентир на создание в колледже психологически комфортной среды для каждого обучающегося и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогов;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в колледже общностей, которые бы объединяли обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы;
- системность, целесообразность и нешаблонность воспитания как условия его эффективности.

Основными традициями воспитания в колледже являются:

- реализация воспитательной работы через проектную деятельность;
- стержень годового цикла воспитательной работы - ключевые общие дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов и обучающихся;
- важной чертой каждого ключевого дела и большинства используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;
- в проведении общих дел отсутствует соревновательность между учебными группами, поощряется конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность;
- педагоги колледжа ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений;
- ключевой фигурой воспитания является классный руководитель группы, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно-развивающую, организационную и посредническую функции.

В колледже действует студенческое самоуправление, в центре его – Студенческий совет, деятельность которого регламентирует Положением о студенческом совете. Студенческий совет - это инициативная деятельность студентов по решению жизненно важных вопросов по организации обучения и досуга, обеспечения дисциплины.

В колледже созданы творческие коллективы, выявляются и поддерживаются таланты и дарования, развиваются индивидуальные творческие способности участников коллектива. Состав участников творческого коллектива формируется из студентов, а также в него могут входить и преподаватели.

В колледже организованы и работают кружки, секции, которые создают условия для социального, культурного и профессионального самоопределения, творческой

самореализации личности, развития общекультурных и коммуникативных компетенций.

1.3. Планируемые результаты рабочей программы воспитания

1.3.1. Личностные результаты реализации программы воспитания

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Формулировки личностных результатов учитывают требования Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми	ЛР 12



учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР16
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм потребителей	ЛР 13 ЛР14 ЛР15 ЛР16
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	ЛР 13 ЛР14 ЛР15 ЛР16
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	ЛР 13 ЛР14 ЛР15 ЛР16
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР8 ЛР 13 ЛР14 ЛР15 ЛР16
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар, кондитер	ЛР 13 ЛР14 ЛР15 ЛР16
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР4 ЛР6 ЛР10
Организация хранения и контроль запасов сырья	ЛР4 ЛР6 ЛР10
Техническое оснащение организаций питания	ЛР4 ЛР6 ЛР10
Организация обслуживания	ЛР4 ЛР6 ЛР10
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 4 ЛР 6
Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 18

Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 19
Охрана труда	ЛР 13
	ЛР 14
Безопасность жизнедеятельности	ЛР 14
	ЛР 15
	ЛР 2
	ЛР 5
Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ЛР 4
	ЛР 6
Основы калькуляции и учета	ЛР 4
	ЛР 6
Рисование и лепка	ЛР 11
Химия	ЛР 13
Экологические основы природопользования	ЛР 10
Основы философии	ЛР 1
	ЛР 5
	ЛР 7
История	ЛР 1
	ЛР 2
	ЛР 6
	ЛР 7
Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 7
	ЛР 8
Физическая культура	ЛР 1
	ЛР 3
	ЛР 9
Психология общения	ЛР 9
	ЛР 13
	ЛР 18

Рекомендации по работе с обучающимся:

Способами получения информации о личностных результатах реализации программы воспитания являются следующие:

- результаты промежуточной аттестации;
- анализ отчетной документации студентов по итогам практик;
- участие в организации и проведении мероприятий различной направленности и уровней в соответствии с календарным планом воспитательной работы
- наблюдение классных руководителей;
- проведение диагностических процедур и методик;
- отзывы работодателей, экспертов;
- вовлечение в различные формы наставничества, деятельность студенческого самоуправления, волонтерскую деятельность;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, проектах, олимпиадах,
- исследовательской работе;

- участие в социально-значимой деятельности, акциях и пр.;
- обучение по программам профессионального обучения и дополнительного образования;
- участие в работе творческих коллективов, временных и постоянных творческих групп по интересам;
- самооценка обучающегося по принятым формам (например, лист с вопросами – по саморефлексии конкретной деятельности) и др.

РАЗДЕЛ 2

ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательные мероприятия (в том числе, виртуальные экскурсии, семинары и т.п.) проводятся с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде колледжа и к электронным ресурсам.

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГБПОУ АО «Камызякский сельскохозяйственный колледж».

2.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора колледжа, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по УВР, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными организациями, педагога-психолога, социальных педагогов, руководителя физического воспитания, воспитателей общежития, руководителей групп, преподавателей.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса

Директор	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными организациями	1	Планирование досуговых и социально значимых мероприятий, вовлечение обучающихся в разнообразные социокультурные практики с учетом особенностей будущей профессиональной деятельности
Заведующие отделениями	1	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации воспитательной работой
Социальный педагог	2	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	1	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	10	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии

Руководитель учебной группы	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Преподаватель безопасности жизнедеятельности	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Руководители физического воспитания	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Воспитатели общежития	8	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели, сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственных практик, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

2.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе воспитания мероприятий.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы колледж располагает следующими ресурсами: библиотеки с выходом в Интернет, актовый зал, спортивные залы со спортивным оборудованием, помещения для работы кружков, секций, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, инвентарь и т.п.).

Наименования	Кол-во единиц	Основные требования
Лаборатории/ Мастерские	2	Оснащение по проф.стандартам. Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным противопожарным правилам и нормам.
Кабинеты, используемые для учебной деятельности	10	Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	1	Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания: научно-исследовательская работа. Обеспечение доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе.
Актальный зал	1	Проведение культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которого обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия; проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга общения обучающихся, группового просмотра кино и видеоматериалов,

		организации сценической работы, театрализованных представлений; для работы органов студенческого самоуправления.
Спортивный зал	2	Систематическое проведение занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО; - наличие эффективной системы вентиляции; - обеспечение пожарной безопасности - нормальная освещенность; - соответствие площади и высоты помещения действующим инженерным нормативам; - соблюдение температурного режима, уровня влажности и шумового загрязнения; - наличие инвентаря и помещений для его хранения.
Кабинет педагога-психолога	1	Для работы психолого-педагогических и социологических служб
Кабинет социального педагога	1	Для работы психолого-педагогических и социологических служб

2.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры, проекторы, МФУ и др.).

Система воспитательной деятельности колледжа представлена на официальном сайте колледжа, страница в социальных сетях.