



**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
Специалиста среднего звена**

**Специальность  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификации выпускника  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу  
Кондитер  
Пекарь-мастер**

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол № 6 от 25.06.2024 г.

**Утверждено Приказом директора ГБПОУ РК  
«РКИГ»**

приказ № 129 от 25.06.2024 г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ М.И. Пальчук

**Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «МРИЯ»**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись

**2024 год**

**Лист согласования**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

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

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Согласовано с работодателем

---

*(наименование предприятия, организации)*

---

*(должность, подпись, ФИО)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
М.П.

Согласовано с работодателем

---

*(наименование предприятия, организации)*

---

*(должность, подпись, ФИО)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
М.П.

Согласовано с работодателем

---

*(наименование предприятия, организации)*

---

*(должность, подпись, ФИО)*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
М.П.

## Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	4
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Матрица компетенций выпускника	51
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	77
5.1. Учебный план	77
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	87
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	87
5.4. Календарный учебный график	89
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	91
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	91
5.7. Практическая подготовка	91
5.8. Государственная итоговая аттестация	92
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	92
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	92
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	93
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	93
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	94

### Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин
- Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 4. Материально-техническое оснащение
- Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 6. Рабочая программа воспитания

## **Раздел 1. Общие положения**

### **1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы**

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

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### **1.2. Нормативные документы**

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 г. № 1565);

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

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

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

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

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 № 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13.10.2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.04.2022 г. № 229н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по метрологии»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2014 г. № 611н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по техническим процессам художественной деятельности»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.02.2019 г. № 103н «Об утверждении профессионального стандарта «Бухгалтер»;

Стратегия социально-экономического развития Республики Крым до 2030 года, утвержденная Законом Республики Крым от 09.01.2017 № 352-ЗРК/2017;

Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

Локальные нормативные акты.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

	<p>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации»;</p> <p>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.04.2022 г. № 229н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по метрологии»;</p> <p>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2014 г. № 611н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по техническим процессам художественной деятельности»;</p> <p>Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.02.2019 г. № 103н «Об утверждении профессионального стандарта «Бухгалтер»;</p>
<p>Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет</p>	<p>требуется медицинская книжка, инструктаж по технике безопасности;</p> <p>Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке;</p> <p>При производстве хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет;</p>
Реквизиты ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 г. № 1565)
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
в т.ч. дополнительные квалификации	Кондитер 4 разряда Мастер-пекарь 4 разряда
Направленности (при наличии)	Нет
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 часов
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	нет
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	нет
Форма обучения	очная

<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак. ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Общеобразовательные дисциплины	1476	746
Обязательная часть образовательной программы	2952	2188
общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	298
с учетом вариативной части	458	298
математический и общий естественнонаучный учебный цикл	612	238
с учетом вариативной части	1010	406
общепрофессиональный цикл	1584	1584
с учетом вариативной части	2456	2414
профессиональный цикл	1584	1584
с учетом вариативной части	2456	2414
в т.ч. практика:	1404	1404
- учебная	432	432
- производственная	828	828
- преддипломная	144	144
<b>Вариативная часть образовательной программы</b>	<b>1296</b>	<b>1142</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	812	570
ОПЦ.10 Метрология и стандартизация	56	12
ОПЦ.11 Рисование и лепка	48	36
ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учета и калькуляции	48	20
ОПЦ.13 Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	174	66
ОПЦ.14.ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	34

ПМ.08 Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476	414	402
Государственная итоговая аттестация, в том числе в форме демонстрационного экзамена	216	
Всего	<b>5940</b>	<b>4076</b>

### 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 прочее).

#### 3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9.09.2022 г. № 113н	А/3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.09.2015 г. № 597н	А/3 Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1.12.2015 г. г. № 914н	В/4 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В.01/4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В.02/4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В.03/4 Формовка хлебобулочных изделий В.04/4 Выпечка хлебобулочных изделий В.05/4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
4	07.013 Специалист цифровой трансформации	Приказ Министерства труда и социальной	ОТФ А – Технологическое сопровождение	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных



	и документированных сфер деятельности организации	защиты РФ от 31.03.2021 г. № 192н	цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	документированных сфер деятельности организации А/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения А/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации
5	40.012 Специалист по метрологии	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.04.2022 г. № 229н	ОТФ А – Выполнение работ по метрологическому обеспечению производства продукции и оказания услуг	А/01.4 Выполнение измерений по действующим в организации методикам (методам) измерений с заданными метрологическими характеристиками
6	04.002 Специалист по техническим процессам художественной деятельности	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2014 г. № 611н	Е – Проектирование, изготовление и реализация художественно-дизайнерских решений	Е/01.5 Проектирование художественных работ оформительского, рекламного и шрифтового характера
7	08.002 Бухгалтер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.02.2019 г. № 103н	ОТФ А – Ведение бухгалтерского учета	А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессии кондитер 12901	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901
Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ком пете	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> </ul>

	сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> </ul>

	<p>нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
<p>ОК 07</p>	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>



	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>
--	--

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</li> <li>- упаковки и хранения полуфабрикатов;</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- 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;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов</li> </ul>

		<p>с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</li> <li>- осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;</li> <li>- обеспечения ресурсосбережения;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- методов обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способов удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>- форм, техники нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>- осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> <li>- выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывания салфеток разными способами;</li> <li>- соблюдения личной гигиены;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- современных методов, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</li> <li>- правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>- способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- техники порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>- правил складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления</li> </ul>



		<p>корректировки рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации;</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления;</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости полуфабрикатов;</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>
<p>ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд,</li> </ul>
--	--	---

		<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов</li> </ul>
--	--	---

		<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых супов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи супов;</li> <li>- организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</li> <li>- вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- рецептов, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальных направлений в приготовлении супов сложного ассортимента;</li> <li>- правил разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- правил сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>- правил минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способов выявления и исправления дефектов;</li> <li>- охлаждения, замораживания, размораживания отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи соусов;</li> <li>- организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>- вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требования к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> </ul>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>- требований к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>- правил и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов 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;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,</li> </ul>
--	--	--

		<p>макаронных изделий сложного приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- правил и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов 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;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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,</li> </ul>

	сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов 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;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из</li> </ul>

	<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> </ul>
--	--	---



		<p>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил 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;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правил общения, техники общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса на иностранном языке;</li> </ul>
	ПК 2.8. Осуществлять	<b>Навыки:</b>

<p>разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- 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;</p> <p>- оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- ведения расчетов с потребителем;</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>- 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;</p> <p>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>- выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>- изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>- проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;</p>
	<p><b>Знания:</b></p> <p>- процессов разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техник приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</p> <p>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>- правил организации проработки рецептов;</p> <p>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>

		- правил расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- 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;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей</li> </ul>

		<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> </ul>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>- организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</li> <li>- вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</li> <li>- организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</li> <li>- вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> </ul>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>• составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>- требований к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>
	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы,</li> </ul>

		<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептов, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>
	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса,</li> </ul>

		<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов 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, рецептов, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;</li> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>
<p>ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства             <ul style="list-style-type: none"> <li>- органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> </ul> </li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правил утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и</li> </ul>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>- вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета с потребителями;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил общения с потребителями;</li> <li>- базового словарного запаса в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>
	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования,</li> </ul>

		<p>непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>- вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> </ul> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков</li> </ul>

	<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>- вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> </ul>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления;</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристик региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техник порционирования, вариантов оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>- вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов и требований к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептов, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристики региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>- вариантов подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета;</li> <li>- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- современных, инновационных методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методов сервировки и способов подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> </ul>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки;</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов 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;</li> <li>- наиболее актуальных в регионах традиционных и инновационных методов, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод,</li> </ul>

		<p>шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правил организации проработки рецептур;</li> <li>- правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правил расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков;</li> </ul>
<p>ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценивать наличие ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методов контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- важности постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>- требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>- последовательности выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>- производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- видов, назначения упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- видов, назначения правил эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>- способов и правил комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> <li>- системы управления охраной труда организации;</li> <li>- законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>- порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения</li> </ul>

		<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями;</li> </ul> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления, назначения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- требований к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>
	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов 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;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</li> </ul>
--	--	--

		<p>ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> </ul>
	<p>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</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления;</li> <li>- реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;</li> <li>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</li> </ul>

		<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования и упаковывания;</li> <li>- основных понятий и терминов микробиологии;</li> <li>- классификации микроорганизмов;</li> <li>- морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- микробиологии основных пищевых продуктов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>- методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- правил личной гигиены работников организации питания;</li> <li>- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- схемы микробиологического контроля;</li> <li>- пищевых веществ и их значение для организма человека;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимента, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правил маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том</li> </ul>

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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;
		<b>Знания:</b> - процессов разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - наиболее актуальных в регионах традиционных и инновационных методов, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости;
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	<b>Навыки:</b> - выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; <b>Умения:</b> - разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</li> <li>- выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</li> <li>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню;</li> <li>- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>- использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</li> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- актуальных направлений, тенденций ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;</li> <li>- классификации организаций питания;</li> <li>- стиля ресторанного меню;</li> <li>- взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>- названий основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>- ассортимента блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>- основных типов меню, применяемых в настоящее время;</li> <li>- принципов, правил разработки, оформления ресторанного меню;</li> <li>- сезонности кухни и ресторанного меню;</li> <li>- основных принципов подбора напитков к блюдам, классических вариантов и актуальных закономерностей сочетаемости блюд и напитков;</li> <li>- примеров успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</li> <li>- правил ценообразования, факторов, влияющих на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>- методов расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</li> <li>- правил расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил и техник общения, ориентированных на потребителя;</li> <li>- базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>- системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</li> <li>- основных понятий и законов химии;</li> <li>- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>- понятия химической кинетики и катализа;</li> <li>- классификации химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>- обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена;</li> <li>- гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах;</li> <li>- теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений;</li> <li>- характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</li> <li>- роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основ аналитической химии;</li> <li>- основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>- методов и техники выполнения химических анализов;</li> <li>- приемов безопасной работы в химической лаборатории;</li> <li>- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правил электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правил охраны труда в организациях питания;</li> </ul>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координации деятельности подчиненного персонала;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию</li> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> </ul>



- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать посуду, приборы, стекло;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- обслуживать иностранных туристов;
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;

**Знания:**

- видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- дисциплинарных процедур в организации питания;
- методов эффективного планирования работы бригады/команды;
- методов привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
- методов эффективной организации работы бригады/команды;
- способов получения информации о работе бригады/команды со стороны;
- способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
- личных обязанностей и ответственности бригадира на производстве;
- принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- правил работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
- нормативно-правовых документов, регулирующих область личной ответственности бригадира;
- структуры организаций питания различных типов, методов осуществления взаимосвязи между подразделениями

		<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> <li>- психологических типов характеров работников;</li> <li>- систем и форм оплаты труда, видов стимулирующих и компенсационных выплат;</li> <li>- видов, типов и классов организаций общественного питания;</li> <li>- рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг;</li> <li>- подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов;</li> <li>- приемов складывания салфеток;</li> <li>- правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировки столов, современных направлений сервировки;</li> <li>- обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>- приветствия и размещения гостей за столом;</li> <li>- правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способов подачи блюд;</li> <li>- очередности и техники подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способов замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационного обеспечения услуг общественного питания;</li> <li>- правил составления и оформления меню;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;</li> </ul>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</li> <li>- проведение инвентаризации запасов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять потребность для выполнения производственной программы;</li> <li>- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;</li> <li>- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</li> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</li> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</li> <li>- назначения, правил эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>- изменений, происходящих в продуктах при их хранении;</li> <li>- сроков и условиях хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>- возможных рисков при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</li> <li>- причин возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требований к обслуживанию;</li> <li>- современных тенденций в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</li> <li>- процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- порядка списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>- современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;</li> <li>- принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>- особенностей взаимодействия общества и природы, основных источников техногенного взаимодействия на окружающую среду;</li> <li>- условий устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципов и методов рационального природопользования;</li> <li>- методов экологического регулирования;</li> <li>- принципов размещения производств различного типа;</li> <li>- основных групп отходов их источников и масштабов образования;</li> <li>- понятия и принципов мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовых и социальных вопросов природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципов и правил международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсного потенциала Российской Федерации;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- охраняемых природных территорий;</li> <li>- ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- видов снабжения;</li> <li>- видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> </ul>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</li> <li>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- форм и методов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- особенностей деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- санитарных правил и норм (СанПиН), профессиональных стандартов, должностных инструкций, положений, инструкций по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li> <li>- отраслевых стандартов;</li> <li>- правил внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>- правил, нормативов учета рабочего времени персонала;</li> <li>- стандартов на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификации организаций питания;</li> <li>- структуры организации питания;</li> <li>- принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации;</li> <li>- правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правил организации работы, функциональных обязанностей и областей ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- схем, правил проведения производственного контроля;</li> <li>- основных производственных показателей подразделения организации питания;</li> <li>- правил первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- форм документов, порядка их заполнения;</li> <li>- контрольных точек процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</li> <li>- современных тенденций и передовых технологий, процессов приготовления продукции и напитков собственного производства;</li> <li>- правил составления графиков выхода на работу;</li> <li>- понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории;</li> <li>- принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</li> <li>- сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>- классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>- целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>- этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения;</li> <li>- факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>- количественного и качественного состава персонала организации;</li> <li>- основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета;</li> <li>- понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторов, влияющих на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>- налоговой системы РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>- понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана;</li> <li>- сущности, целей, основных принципов и функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений);</li> <li>- особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стилей управления;</li> <li>- способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущности, цели, основных принципов и функций маркетинга;</li> <li>- понятия сегментации рынка;</li> <li>- методов проведения маркетинговых исследований;</li> <li>- понятия товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>- организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;</li> </ul>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</li> <li>- оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>- выбирать методы обучения, инструктирования;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>- объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов, форм и методов мотивации персонала (работников);</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>- форм и методов профессионального обучения на рабочем месте;</li> <li>- видов инструктажей, их назначение;</li> <li>- роли наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>- методов выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>- личной ответственности работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>- правил составления программ обучения;</li> <li>- способов и форм оценки результатов обучения персонала;</li> <li>- методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>- принципов организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>- законодательных и нормативных документов в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</li> <li>- современных тенденций в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения;</li> </ul>
ВД.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- рецептур и технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- назначения, правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> </ul>
	<p>ПК 7.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</li> <li>- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> <li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</li> <li>- правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- методов минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>- пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- правил и технологий наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>- принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного</li> </ul>



		питания;
	ПК 7.3. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;</li> <li>- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;</li> <li>- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных правовых акты, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологий изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- способов применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</li> </ul>
	ПК 7.4. Изготавливать, оформлять и	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul>

	<p>презентовать кондитерской и шоколадной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента;</li> <li>- изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;</li> <li>- изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь;</li> <li>- презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;</li> <li>- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;</li> <li>- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- организаций питания, в том числе диетического;</li> <li>- рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</li> <li>- норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правил учета и выдачи продуктов;</li> <li>- видов технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технических характеристик и условий его эксплуатации;</li> <li>- принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> </ul>
<p>ВД.08 Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476</p>	<p>ПК 8.1. Составлять рецептуру хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки меню/ассортимента хлебобулочной продукции;</li> <li>- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;</li> <li>- подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;</li> <li>- обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции;</li> <li>- оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений</li> </ul>

		<p>по их оптимизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции;</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;</li> <li>- производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;</li> <li>- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;</li> <li>- готовить помощников пекаря к самостоятельной работе;</li> <li>- осуществлять контроль деятельности помощников пекаря;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологий изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;</li> <li>- способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимов производства хлебобулочной продукции;</li> <li>- способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;</li> <li>- технологий наставничества и основ обучения на рабочих местах;</li> </ul>
<p>ПК 8.2. Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий</p>		<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;</li> <li>- оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;</li> <li>- заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять приемы смешанной закваски;</li> <li>- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;</li> </ul>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- способов организации питания, в том числе диетического;</li> <li>- рецептов и современных технологий приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>- видов технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</li> <li>- принципов и приемов презентации хлебобулочной продукции потребителям;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;</li> </ul>
	<p>ПК 8.3. Выполнять формовку хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивание и формовка теста вручную;</li> <li>- замешивание и формовка теста на специальном оборудовании;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;</li> <li>- применять различные способы замесов;</li> <li>- определять дефекты теста;</li> <li>- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;</li> <li>- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологий замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;</li> <li>- способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимов производства хлебобулочной продукции;</li> <li>- способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- базовой температуры теста для расчета температуры воды для замеса;</li> <li>- технологии наставничества и основ обучения на рабочих местах;</li> </ul>
	<p>ПК 8.4. Выпекать хлебобулочные изделия</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выпечки несдобных хлебобулочных изделий;</li> <li>- выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;</li> </ul>

		<p>- выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;</li> <li>- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;</li> <li>- технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимом производства хлебобулочной продукции;</li> <li>- способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>- специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;</li> </ul>
ПК 8.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия		<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;</li> <li>- обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции;</li> <li>- презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;</li> <li>- продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;</li> <li>- соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;</li> <li>- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;</li> <li>- составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;</li> <li>- применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- федерального и регионального законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- технологий изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;</li> <li>- способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>- специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимов производства хлебобулочной продукции;</li> <li>- способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> </ul>
ВД.09 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК 9.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая);</li> <li>- контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользования персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой;</li> <li>- пользования специализированными программными приложениями и информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- применения методов работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- применения методов работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- работы в графических редакторах;</li> <li>- обработки растровых и векторных изображений: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения;</li> <li>- работы с текстовым редактором;</li> <li>- применения технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет;</li> <li>- размещения мультимедийных объектов в информационных системах;</li> <li>- заполнения веб-формы документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- использования поисковых систем;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов технических носителей информации;</li> <li>- методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- принципов организации информационных баз данных;</li> <li>- характеристик и распространенные форматы графических файлов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основ компьютерной графики, методов представления и обработки графической информации;</li> <li>- требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах;</li> <li>- технических средства сбора, обработки и хранения информации;</li> </ul>
ПК 9.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	<b>Навыки:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- ведения реестра документированных сфер деятельности;</li> </ul>
	<b>Умения:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения логической обработки структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- использования специализированных программных приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- проведения инвентаризации структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- формирования отчетности по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>
	<b>Знания:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области управления документами;</li> <li>- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации;</li> <li>- принципов организации информационных баз данных;</li> <li>- технических средств сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>
ПК 9.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	<b>Навыки:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- заполнения отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>
	<b>Умения:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использования приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>
	<b>Знания:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- специализированного программного обеспечение;</li> <li>- внутренних стандартов и методических документов по заполнению отчетности;</li> <li>- методов представления информации;</li> <li>- принципов, методов формирования отчетности;</li> </ul>
ПК 9.4	Выполнять	<b>Навыки:</b>

работы метрологическому обеспечению производства продукции и оказания услуг предприятий питания	по	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки к проведению измерений в соответствии с методикой (методом) измерений;</li> <li>- проведения измерений под руководством более квалифицированного специалиста;</li> <li>- обработки результатов измерений в соответствии с методикой (методом) измерений;</li> <li>- оформления результатов измерений в соответствии с методикой (методом) измерений;</li> </ul>
		<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства измерений, вспомогательное оборудование, необходимые для проведения измерений;</li> <li>- документировать результаты измерений в соответствии с требованиями методик (методов) измерений;</li> <li>- применять текстовые редакторы, электронные таблицы, справочно-поисковые системы, базы данных, программы для работы с графической информацией, специализированное программное обеспечение в области метрологического обеспечения;</li> <li>- оформлять производственно-техническую документацию в области метрологического обеспечения;</li> <li>- применять методики и документы по стандартизации;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательства Российской Федерации в области обеспечения единства измерений;</li> <li>- нормативных правовых актов и методических документов, регламентирующих вопросы выбора методов и средств измерений;</li> <li>- областей применения методик (методов) измерений;</li> <li>- назначения и области применения, технических и метрологических характеристик, конструктивных особенностей используемых средств измерений;</li> <li>- требований охраны труда, промышленной и пожарной безопасности;</li> <li>- требований к оформлению нормативно-технической и производственно-технической документации;</li> <li>- национальных стандартов и иных документов по стандартизации;</li> </ul>
ПК 9.5 Использовать графические и живописные приемы при создании композиционных решений		<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поиска наиболее рациональных вариантов решений конструкционно-оформительских материалов и деталей внешнего оформления, объемно-пространственного проектирования, детализации форм изделий, выбора художественных форм и методов подачи рекламных макетных материалов в средствах массовой информации с использованием новых информационных технологий;</li> </ul>
		<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания в оформлении предъявляемых заказчиком документах по рекламной продукции;</li> <li>- представлять материалы для разработки проектов благоустройства и озеленения прилегающей территории, архитектурно-художественного оформления фасадов зданий, проходных и других принадлежащих организации сооружений;</li> <li>- представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов и осуществления оформительских работ (рекламы, выставок, панно, плакатов);</li> <li>- подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий;</li> <li>- работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха;</li> <li>- изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий;</li> <li>- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;</li> <li>- применять знания в оформлении предъявляемых заказчиком документах по рекламной продукции;</li> <li>- представлять материалы для разработки проектов благоустройства и озеленения прилегающей территории, архитектурно-художественного оформления фасадов зданий, проходных и других принадлежащих организации сооружений;</li> <li>- представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов и осуществления оформительских работ (рекламы, выставок, панно, плакатов);</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технических характеристик и свойств материалов;</li> <li>- основ эргономики, декоративного искусства;</li> <li>- основ изобразительной грамоты техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие;</li> <li>- основ разработки композиции украшения изделий;</li> <li>- закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий;</li> <li>- основ создания объемных изображений из крема;</li> <li>- техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие;</li> <li>- основ разработки композиции украшения изделий;</li> <li>- основ изобразительной грамоты;</li> </ul>
	<p>ПК 9.6 Принимать к учету первичные учетные документы хозяйствования</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составления (оформления) первичных учетных документов;</li> <li>- приема первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта;</li> <li>- выявления случаев нарушения ответственными лицами графика документооборота и порядка представления в бухгалтерскую службу первичных учетных документов и информирование об этом руководителя бухгалтерской службы;</li> <li>- проверки первичных учетных документов в отношении формы, полноты оформления, реквизитов;</li> <li>- систематизации первичных учетных документов текущего отчетного периода в соответствии с учетной политикой;</li> <li>- составления на основе первичных учетных документов сводных учетных документов;</li> <li>- изготовления копий первичных учетных документов, в том числе в случае их изъятия уполномоченными органами в соответствии с законодательством Российской Федерации;</li> <li>- обеспечения данными для проведения инвентаризации активов и обязательств экономического субъекта в соответствии с учетной политикой экономического субъекта;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять (оформлять) первичные учетные документы, в том числе электронные документы;</li> <li>- осуществлять комплексную проверку первичных учетных документов;</li> <li>- пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами, оргтехникой;</li> <li>- обеспечивать сохранность первичных учетных документов до передачи их в архив;</li> <li>- применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания;</li> <li>- отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета;</li> <li>- производить калькуляцию в общественном питании;</li> <li>- оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции;</li> <li>- оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательства Российской Федерации о бухгалтерском учете, архивном деле;</li> <li>- практики применения законодательства российской федерации по вопросам оформления первичных учетных документов;</li> <li>- внутренних организационно-распорядительных документов экономического субъекта, регламентирующих порядок составления, хранения и передачи в архив первичных учетных документов;</li> <li>- порядка составления сводных учетных документов в целях осуществления контроля и упорядочения обработки данных о фактах хозяйственной жизни;</li> <li>- компьютерных программ для ведения бухгалтерского учета;</li> <li>- основ бухгалтерского учета;</li> <li>- особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- ценообразования в общественном питании;</li> <li>- оценки и учета сырья, товаров и тары в кладовых;</li> <li>- учета производства и реализации (отпуска) готовой продукции;</li> <li>- учета реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;</li> </ul>
<p>ВД.10 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента под руководством повара для комплектования заказов</p>	<p>ПК. 10.1. Выполнять задания повара при приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента для комплектования заказов</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</li> <li>- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</li> <li>- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;</li> <li>- производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>- нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>- готовить блюда и гарниры из овощей, яиц и творога, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, каши и гарниры из круп,</li> </ul>

		<p>готовить сладкие, мучные блюда, горячие напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;</li> <li>- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт;</li> <li>- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологий подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</li> <li>- правил пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- правил эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</li> <li>- методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- принципов ХАССП в организациях общественного питания;</li> </ul>

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

блюды, кулинарных изделий сложного ассортимента	соответствии с инструкциями и регламентами			
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, дичи	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 2.2. Осуществлять	33.011	ОТФ В –	В/02.4 Приготовление,

	потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		обслуживания			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий



		видов и форм обслуживания			
ВД. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	
	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	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	

				ассортимента	
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ В – Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД.05 Организация и ведение процессов	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	33.014 Пекарь	ОТФ В – Изготовление,	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		презентация и продажа хлебобулочных изделий	исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014 Пекарь	ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий  В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.014 Пекарь	ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий  В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и

		кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.014 Пекарь	ОТФ В – Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,		33.011 Повар	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

		видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.014 Пекарь	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011 Повар	ОТФ D – Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
			33.010 Кондитер	ОТФ D – Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
			33.014 Пекарь	ОТФ D – Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства

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

				деятельности бригады кондитеров	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			33.014 Пекарь	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/02.5 Организация работы бригады пекарей  С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	33.011 Повар	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010 Кондитер	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
			33.014 Пекарь	ОТФ С – Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/02.5 Организация работы бригады пекарей

ВД по ФГОС СПО	ВД.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	33.010 Кондитер	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		ПК 7.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	33.010 Кондитер	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 7.3. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 7.4. Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерской и шоколадной продукции	33.010 Кондитер	ОТФ В – Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции



				шоколадной продукции разнообразного ассортимента		
ВД по запросу работодателя	ВД.08 Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476	ПК 8.1. Составлять рецептуру хлебобулочных изделий	3.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация продажа хлебобулочных изделий	– и	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 8.2. Подбирать и подготавливать сырье и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий	3.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация продажа хлебобулочных изделий	– и	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 8.3.Выполнять формовку хлебобулочных изделий	3.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация продажа хлебобулочных изделий	– и	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 8.4. Выпекать хлебобулочные изделия	3.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация продажа хлебобулочных изделий	– и	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 8.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	3.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация продажа хлебобулочных изделий	– и	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

ВД.09 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК 9.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации
	ПК 9.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения
	ПК 9.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации
	ПК 9.4 Выполнять работы по метрологическому обеспечению производства продукции и оказания услуг предприятий питания	40.012 Специалист по метрологии	ОТФ А – Выполнение работ по метрологическому обеспечению производства продукции и оказания услуг	А/01.4 Выполнение измерений по действующим в организации методикам (методам) измерений с заданными метрологическими характеристиками

		ПК 9.5 Использовать графические и живописные приемы при создании композиционных решений	04.002 Специалист по техническим процессам художественной деятельности	Е Проектирование, – и изготовление реализация художественно-дизайнерских решений	Е/01.5 Проектирование художественных работ оформительского, рекламного и шрифтового характера
		ПК 9.6. Принимать к учету первичные учетные документы хозяйствования	08.002 Бухгалтер	ОТФ А – Ведение бухгалтерского учета	А/01.5 Принятие к учету первичных учетных документов о фактах хозяйственной жизни экономического субъекта
ВД.10 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции для комплектования заказов		ПК 10.1. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции для комплектования заказов	33.010 Кондитер	ОТФ А – Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции



















## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Курс	Объем образовательной программы, ак.ч.		Распределение общей нагрузки																	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (лабор.)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	1к				2к				3к				4к					
													1с 17 нед.	2с 24 нед.	3с 17 нед.	4с 24 нед.	5с 17 нед.	6с 25 нед.	7с 17 нед.	8с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	3с 17 нед.	4с 24 нед.	5с 17 нед.	6с 25 нед.	7с 17 нед.	8с 24 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	70%	30%	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
<b>ОД</b>	<b>Среднее общее образование</b>		<b>1476</b>	<b>746</b>	<b>1430</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>46</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>540</b>	<b>792</b>	<b>68</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОД.01	Русский язык	-/3/-/-/-/-/-	72	34	66				6	1			34	38																
ОД.02	Литература	-/3/-/-/-/-/-	108	54	106				2	1			40	68																
ОД.03	Математика	3/3/-/-/-/-/-	216	36	208				8	1			80	136																
ОД.04	Иностранный язык	-/3/-/-/-/-/-	144	136	138				6	1			54	90																
ОД.05	Информатика	-/3/-/-/-/-/-	144	104	142				2	1			68	76																
ОД.06	Физика	-/3/-/-/-/-/-	108	16	106				2	1			34	74																
ОД.07	Химия	-/3/-/-/-/-/-	108	62	102				6	1			40	68																
ОД.08	Биология	-/3/-/-/-/-/-	72	30	70				2	1			34	38																
ОД.09	История	-/3/-/-/-/-/-	144	52	142				2	1			54	90																
ОД.10	Обществознание	-/-/3/-/-/-/-	72	34	70				2	2					34	38														
ОД.11	География	-/-/3/-/-/-/-	72	28	70				2	2					34	38														
ОД.12	Физическая культура	3/3/-/-/-/-/-	72	58	70				2	1			34	38																
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	-/3/-/-/-/-/-	72	50	70				2	1			34	38																
ОД.14	Основы проектной деятельности	-/3/-/-/-/-/-	72	52	70				2	1			34	38																
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>458</b>	<b>298</b>	<b>402</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>28</b>		<b>432</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>88</b>	<b>138</b>	<b>72</b>	<b>38</b>	<b>40</b>										
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/-/3/-/-/-	36	8	30			4	2	3	36						36													
ОГСЭ.02	История	-/-/3/-/-/-/-	48	8	42			4	2	2	36	12			48															
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/3/-/3/-/-	164	140	144			10	10	2-4	164	0		42	20	28	36	18	20											
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/-/3/3/3/3/3	164	136	146			6	12	2-4	164	0		40	20	28	36	20	20											
ОГСЭ.05	Психология общения	-/-/-/3/-/-/-	46	6	40			4	2	3	32	14				46														
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>180</b>	<b>68</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>8</b>		<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>42</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>											
ЕН.01	Химия	-/-/-/-/3/-/-	144	60	132			6	6	3	144	0				42	102													
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/3/-/-/-/-	36	8	30			4	2	2	36	0		36																
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>1010</b>	<b>406</b>	<b>907</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>46</b>	<b>37</b>		<b>612</b>	<b>398</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>258</b>	<b>82</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>286</b>	<b>36</b>										
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-/-/3/-/-/-/-	64	18	60			2	2	1-2-	64	0	36	28																
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/-/-/3/-/-/-	96	22	88			6	2	3	96	0				96														

ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	-/-/3/-/-/-	106	40	64			4	8	2	106				70	36				
ОПЦ.04	Организация обслуживания	-/-/3/-/-/-	64	34	58			4	2	3	64	0					64			
ОПЦ.05	Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга	-/-/3/-/-/кр,з/-	96	36	72	20		2	2	4	96	0							96	
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-/-/3/-/3/-/-	32	10	28			2	2	3	32	0						32		
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией	-/-/3/-/-/3/-	54	34	46			6	2	4	54								54	
ОПЦ.08	Охрана труда	-/3/-/-/-/-/-	32	8	26			4	2	2	32	0			32					
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	-/-/3/-/-/-/3	68	36	67				1	4	68	0							32	36
ОПЦ.10	Метрология и стандартизация*	-/-/3/-/-/3/-	56	12	50			4	2	4		56							56	
ОПЦ.11	Рисование и лепка *	-/-/3/-/3/-/-	48	36	44			2	2	3		48					48			
ОПЦ.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции*	-/-/3/-/-/3/-	48	20	42			4	2	4		48							48	
ОПЦ.13	Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*	-/-/3/-/-/-/-	174	66	162			6	6	2		174		128	46					
ОПЦ.14ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики*	-/-/3/-/3/-/-	72	34	70				2	3		72							72	
<b>ИЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2456</b>	<b>2414</b>	<b>956</b>	<b>1260</b>	<b>30</b>	<b>42</b>	<b>168</b>		<b>1584</b>	<b>872</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>204</b>	<b>582</b>	<b>224</b>	<b>622</b>	<b>288</b>	<b>428</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>224</b>	<b>224</b>	<b>56</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>		<b>212</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>224</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/3/3/-/-/-	32	32	26				6	3	32						32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/3/3/-/-/-	36	36	30				6	3	36						36			
УП.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/-/3/3/-/-/-	72	72	0	72				3	72	0					72			
ПП.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов	-/-/3/3/-/-/-	72	72	0	72				3	72	0					72			

	приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																			
ЭПМ.01	Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/-/-/-/3/-/-/-	12	12	0				12	3							12			
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		398	392	152	216	0	6	24		336	62	0	0	0	0	0	398	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/3/-/-/-	34	32	26			2	6	3	34							34		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/3/-/-/-	136	132	126			4	6	3	86	50						136		
УП.02	Учебная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-/-/-/-/3/-/-/-	72	72	0	72				3	72	0						72		
ПП.02	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-/-/-/-/3/-/-/-	144	144	0	144				3	144	0						144		
ЭПМ.02	Экзамен по модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,	-/-/-/-/3/-/-/-	12	12	0					12	3							12		

	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		224	224	56	144	0	0	24		212	12	0	0	0	0	0	0	224	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/3/-/-	32	32	26				6	3	32								32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/3/-/-	36	36	30				6	3	36								36		
УП.03	Учебная практика 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	-/-/-/-/3/-/-	36	36	0	36				3	36	0							36		
ПП.03	Производственная практика 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	-/-/-/-/3/-/-	108	108	0	108				3	108	0							108		
ЭПМ.03	Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	-/-/-/-/3/-/-	12	12	0				12	3		12							12		







ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		210	200	80	108	0	10	12		204	6	0	0	0	0	0	0	50	160
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-/-/-/-/-/-/з	96	86	80			10	6	4	96								50	46
ПП.06	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-/-/-/-/-/-/з	108	108	0	108				4	108									108
ЭПМ.06	Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-/-/-/-/-/-/з	6	6	0				6	4		6								6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Кондитер 12901		480	470	248	180	30	10	12		180	300	0	0	144	336	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	-/-/-/кр/з/-/-/-	294	284	248		30	10	6	2		294			144	150				
УП.07	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	-/-/-/з/-/-/-/-	72	72	0	72				2	72				72					
ПП.07	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	-/-/-/з/-/-/-/-	108	108	0	108				2	108					108				
ЭК.07	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	-/-/-/з/-/-/-/-	6	6	0				6	2		6				6				
ПМ.08	Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476 *		414	402	192	180	0	12	30		0	414	72	36	60	246	0	0	0	0
МДК.08.01	Приготовление теста	-/з/-/-/-/-/-/-	72	68	62			4	6	1		72	36	36						
МДК.08.02	Разделка теста	-/-/-/з/-/-/-/-	76	72	66			4	6	2		76			60	16				
МДК.08.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	-/-/-/з/-/-/-/-	74	70	64			4	6	2		74				74				
УП.08	Учебная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476	з/-/-/з/-/-/-/-	72	72	0	72				1-2		72	36			36				
ПП.08	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476	-/-/-/з/-/-/-/-	108	108	0	108				2		108				108				
ЭК.08	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.08 Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476	-/-/-/з/-/-/-/-	12	12	0				12	2		12				12				
ПДП.	Преддипломная практика	-/-/-/-/-/-/з	144	144	0	144				4	144	0								144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе в форме демонстрационного экзамена		216							4										216
<b>Итого:</b>			<b>5940</b>	<b>4076</b>	<b>3857</b>	<b>1404</b>	<b>50</b>	<b>126</b>	<b>287</b>		<b>2952</b>	<b>1296</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/ работодатель 2. ЦОМ/ проект	Обоснование
1	ОПЦ.10 Метрология и стандартизация	56	1	Запрос ООО «МРИЯ». Формирует общие представления о стандартах на предприятиях питания
2	ОПЦ.11 Рисование и лепка	48	1	Запрос ООО «МРИЯ». Формирует эстетический вкус, дает базовые умения для развития навыков фигурной лепки из шоколада и мастики
3	ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учета и калькуляции	48	1	Запрос ООО «МРИЯ». Формирует базовые умения работы с первичными документами
4	ОПЦ.13 Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	174	1	Запрос ООО «МРИЯ». Формирует базовые знания, умения и навыки, необходимые повару при приготовлении простых блюд
5	ОПЦ.14ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	2	Реализация прорывных технологических проектов в условиях цифровой экономики порождает спрос на специалистов, владеющих комплексом жестких, гибких и специальных цифровых компетенций. Изучение указанной учебной дисциплины под запрос ООО «МРИЯ» создает теоретическую базу для дальнейшего саморазвития обучающегося при построении собственного вектора профессионального развития с использованием передовых цифровых технологий
6	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Пекарь-мастер 16476	414	1	Формирует дополнительную квалификацию, позволяет быть востребованным на рынке

				труда республики, гибко выстраивать траекторию профессионального развития
7	ОГСЭ.02 История	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для углубления знаний в современной истории Отечества
8	ОГСЭ.05 Психология общения	14	1	Запрос ООО «МРИЯ» для выработки умений решения конфликтных ситуаций с клиентами
9	ЭК.01 Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
10	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	1	Запрос ООО «МРИЯ» для отработки практических навыков приготовления блюд сложного ассортимента
11	ЭК.02 Экзамен по модулю 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	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
12	ЭК.03 Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
13	ЭК.04 Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
14	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	1	Запрос ООО «МРИЯ» для отработки практических навыков приготовления блюд сложного ассортимента
15	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	30	1	Запрос ООО «МРИЯ» для отработки практических навыков приготовления блюд сложного ассортимента
16	ЭК.05 Экзамен по модулю 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	12	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
17	ЭК.06 Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
18	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	294	1	Запрос ООО «МРИЯ» для формирования дополнительной квалификации «Кондитер»
19	ЭК.07 Квалификационный экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	6	1	Запрос ООО «МРИЯ» для контроля полученных навыков в форме демонстрационного экзамена
<b>Итого</b>		<b>1296</b>		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
-------	--	----------------------------------	-------------------------------------	------------------	---	------------------------------

1.	<p>Тема 1.1. Освоение организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.2. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Освоение организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2.2. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2.3. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2.4. Освоение процесса приготовления и подготовке к</p>	УП.01 Учебная практика	72	5	<p>Кухни ресторанов ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Terranyaki Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&amp;R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café</p> <p>Оборудование рабочего места: Блендер стационарный Весы настольные электронные Конвекционная печь или жарочный шкаф Пароконвектомат Планетарный миксер Плита индукционная Шкаф морозильный Шкаф холодильный</p>	Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
----	--	------------------------	----	---	--	--

<p>реализации полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 3. 1. Освоение организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.2. Освоение организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.3. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 3.4. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных</p> <p>Тема 3.5. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 3.6. Освоение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи</p>				<p>Инвентарь для приготовления блюд</p>	
---	--	--	--	---	--

	для блюд сложной кулинарной продукции.				
2	<p>Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.2. Приготовление и подготовка к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции.</p>	ПП.01 Производственная практика	72	5	Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»



	<p>Тема 3.1. Закрепление приемов и навыков по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 3.4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных.</p> <p>Тема 3.5. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 3.6. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из дичи для блюд сложной кулинарной продукции.</p>					
3	<p><b>Тема 1.1.</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Процесс приготовления,</p>	УП.02 Учебная практика	72	6		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

<p>оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного приготовления</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента.</p> <p><b>Тема 2.1</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2 Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 2.3 Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>Тема 2.6. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.8. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p>					
4	<p>Тема 1.1. Процесс организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного приготовления</p> <p>Тема 1.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.4. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-</p>	<p>ПП.02 Производственная практика</p>	144	6		<p>Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>

<p>пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 2.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Тема 2.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов, гарниров, горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Тема 2.3 Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп для сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.6. Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых для сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7. Процесс приготовления и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для сложного ассортимента</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Тема 2.8. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из яиц сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.9. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из творога сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.10. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из сыра сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.11. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из муки сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.12 .Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий из рыбы сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.13.Процесс приготовления закусок из рыбы сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.14. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.15. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.16. Процесс приготовления блюд закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.17.Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из домашней птицы.</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>Тема 2.18. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из дичи.</p> <p>Тема 2.19. Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из кролика.</p>					
5	<p>Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации закусочных бутербродов на хлебной основе, приготовления корзиночек и валованов с различными продуктами и кулинарными изделиями. Технология приготовления бутербродных тортов и горячих бутербродов. Приготовления легких закусок из овощей и грибов</p> <p>Тема 1.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации. Технология приготовления и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, приготовления рыбных салатов и мясных салатов для банкета, приготовления салатов-коктейлей из овощей и грибов Технология приготовления салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов, приготовления салатов-коктейлей из мяса, птицы и дичи, из сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей. Технология приготовления отпуск теплых салатов из рыбы и морепродуктов; из мяса, птицы, дичи, субпродуктов, приготовления и отпуск</p>	УП.03 Учебная практика	36	6		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

<p>гастрономических товаров и консервов порциями.</p> <p>Тема 1.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации приготовления, и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, из мяса и субпродуктов, приготовления гарниров и желе для сложных холодных блюд.</p> <p>Приготовление и отпуск рыбной гастрономии приготовления холодных закусок из рыбы семейства сельдевых, приготовления холодных блюд из рыбной кулинарии. Технология приготовления и отпуск рыбы, фаршированной в банкетном исполнении, рыбы заливной. Технология приготовления и отпуск блюд из нерыбных продуктов моря, холодных блюд из кальмаров, морских ракообразных и раков, блюд из двустворчатых моллюсков.</p> <p>Тема 1.4. Процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных и холодных блюд из мяса. приготовления банкетных блюд из мясной кулинарии,. технология приготовления и отпуск сложных холодных закусок из мясной гастрономии. Технология приготовления банкетных заливных</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>блюдо, телятины заливной, язык заливной. Приготовление и отпуск поросенка заливного. Приготовление и отпуск курицы галантин, рулет из свиной головы отпуск сыра из дичи. Филе из птицы фаршированное заливное.</p> <p>Тема 1.5. Процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых для приготовления сложных холодных блюд, технология приготовления банкетных заливных блюд, телятины заливной, язык заливной. приготовления и отпуск поросенка заливного, приготовления и отпуск курицы галантин, рулет из свиной головы отпуск сыра из дичи. Филе из птицы фаршированное заливное.</p> <p>Тема. 1.6. Процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении соусов. Технология приготовления и кулинарное назначение соуса майонез и его производных, технология приготовления заправок и кулинарное назначение.</p>					
6	Тема 1. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных закусочных бутербродов на хлебной основе, приготовления корзиночек и	ПП.03 Производственная практика	108	6		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта



<p>валованов с различными продуктами и кулинарными изделиями.</p> <p>Тема 1.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных закусочных бутербродных тортов и горячих бутербродов, приготовления легких закусок из овощей и грибов.</p> <p>ТЕМА 2.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации салатов-коктейлей из овощей и грибов.</p> <p>Тема 2.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации приготовления сложных салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Тема 2.3. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовки сложных салатов-коктейлей из мяса, птицы и дичи, из сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей.</p> <p>Тема 2.4. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных теплых салатов из рыбы и морепродуктов; из мяса, птицы, дичи, субпродуктов приготовления и отпуск гастрономических товаров и консервов порциями</p> <p>Тема 2.5. Организация рабочего места повара по приготовлению и</p>					<p>профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>
---	--	--	--	--	--

<p>подготовке к реализации сложных холодных закусок из овощей и грибов.  Тема 2.6. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных закусок из мяса и субпродуктов  Тема 2.7. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации рыбной гастрономии холодных закусок из рыбы семейства сельдевых  Тема 2.8. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбной кулинарии, приготовления и отпуск рыбы, фаршированной в банкетном исполнении, приготовления и отпуск рыбы заливной.  Тема 2.9. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации рыбы заливной.  Тема 2.10. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных сложных блюд из кальмаров, морских ракообразных и морских раков, двустворчатых моллюсков.  Тема 2.11. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных банкетных блюд из мясной кулинарии, приготовления и отпуск сложных</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>холодных закусок из мясной гастрономии.</p> <p>Тема 2.12. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации телятины заливной. язык заливной поросенка заливного.</p> <p>Тема 2.13. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации приготовления блюда сложного приготовления курицы галантин.</p> <p>Тема 2.14. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодного блюда сложного приготовления, рулет из мякоти птицы в ассортименте, рулет из свиной головы.</p> <p>ТЕМА 2.15. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации отпуск сыра из дичи. Филе из птицы фаршированное заливное.</p> <p>ТЕМА 2.16. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации соусов используемых в сложной холодной продукции, соуса майонеза и его производных, приготовления заправок используемых для холодных блюд и закусок, кулинарное назначение приготовления масляных смесей и кулинарное назначение. Новые</p>					
--	--	--	--	--	--

	направления в технологии приготовления соусов.					
7	<p>Тема 2.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных холодных десертов.</p> <p>Тема 2.2. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов</p> <p>Тема 2.3. Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста.</p> <p>Тема 2.4 .Процесс приготовления и подготовки к реализации сложных десертов мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.</p> <p>Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Тема 2.6. Процесс приготовления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента, холодных напитков сложного ассортимента.</p>	УП.04 Учебная практика	36	7		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
8	Тема2.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных холодных десертов.	ПП.04 Производственная практика	72	7		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта

	<p>Тема 2.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов.</p> <p>Тема 2.3. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации отделочных видов теста.</p> <p>Тема 2.4. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных десертов мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.</p> <p>Тема 2.5. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Тема 2.6. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента, холодных напитков сложного ассортимента.</p>					<p>профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>
9	<p>Тема 1.1. Освоение приёмов и навыков по процессу организации рабочего места пекаря и кондитера, по приготовлению и подготовки к реализации сложных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к пуску в производство.</p> <p>Тема 1.2. Освоение приёмов и навыков по приготовлению отделочных</p>	<p>УП.05 Учебная практика</p>	72	8		<p>Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>

<p>полуфабрикатов используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.1. Освоение приёмов и навыков по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба изготовление сложных булочных изделий.</p> <p>Тема 2.2. Освоение приёмами и навыками в процессе приготовления пирогов.</p> <p>Тема 2.3. Овладение приёмами и навыками по приготовлению праздничного хлеба.</p> <p>Тема 2.4. Овладение приёмами и навыками по приготовлению праздничного хлеба, куличей и караваев.</p> <p>Тема 2.5. Овладение Приёмами и навыками по приготовлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.</p> <p>Тема 3.1. Овладение приёмами и навыками приготовления бисквитных тортов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.2. Освоение приёмами и навыками по приготовлению бездрожжевого теста различных видов</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>для сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3.3. Овладение Приёмами и навыками по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3.4. Овладение приёмами и навыками по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3.5. Овладение навыками и приёмами по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Работа с шоколадом.</p>					
10	<p>Тема 1.1. Закрепление навыков в процессе организации рабочего места пекаря и кондитера, по приготовлению и подготовки к реализации сложных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к пуску в производство.</p> <p>Тема 1.2. Закрепление приёмов приготовления отделочных полуфабрикатов используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.1. Закрепление приёмов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба изготовление сложных булочных изделий.</p> <p>Тема 2.2. Закрепление навыков процесса приготовления пирогов.</p>	<p>ПП.05 Производственная практика</p>	108	8		<p>Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>

	<p>Тема 2.3. Закрепление навыков приготовления праздничного хлеба.</p> <p>Тема 2.4. Закрепление навыков приготовления праздничного хлеба, куличей и караваев.</p> <p>Тема 2.5. Закрепление приёмов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.</p> <p>Тема 3.1. Закрепление навыков приготовления бисквитных тортов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.2. Закрепление приёмов приготовления бездрожжевого теста различных видов для сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3.3. Закрепление приёмов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3.4. Закрепление приёмов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 3.5. Закрепление навыков и приёмов Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Работа с шоколадом.</p>					
11	<p>Тема 1. Приобретение навыков планирования деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Закрепление навыков работы с организационной структурой предприятия и подразделения.</p> <p>Закрепление навыков расчета</p>	<p>ПП.06 Производственная практика</p>	108	8		<p>Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>



<p>производственной программы предприятия, ее назначение и содержание.</p> <p>Тема 2. Закрепление навыков по оформлению нормативно-технологической документации. Закрепление навыков работы с действующей системой контроля над безопасностью готовой продукции, контроля над качеством приготовления продукции производства, соблюдением работниками требований охраны труда.</p> <p>Тема 3. Закрепления навыков по составлению калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте.</p> <p>Тема 4. Закрепление навыков работы с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда работников.</p> <p>Составление графика выхода на работу работников структурного подразделения. Составление табеля учета рабочего времени. Расчет заработной платы основных и вспомогательных работников.</p> <p>Тема 5. Закрепление навыков работы с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>					
---	--	--	--	--	--

	Тема 6. Закрепление навыков по анализ показателей деятельности предприятия				
12	Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тема 5.2. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	УП.07 Учебная практика	72	4	Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
13	Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тема 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПП.07 Производственная практика	108	4	Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
14	Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности Ознакомление с основным и дополнительным сырьем, используемым в хлебопекарном производстве Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству	УП.08 Учебная практика	36	4	Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
15	Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем-мастером 4-го разряда.	ПП.08 Производственная практика	108	4	Казакова Диана Александровна, руководитель

	Расчет производственных рецептов Освоение приемов работ в хлебохранилище и экспедиции Самостоятельное выполнение работ пекаря-мастера					проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
16	Вводный инструктаж. Изучение организационной структуры фирмы, задач и функции компании. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПДП. Преддипломная практика	144	8		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

<p>потребителей, видов и форм обслуживания Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,</p>					
---	--	--	--	--	--


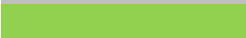



<p>макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к</p>					
--	--	--	--	--	--



### Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы нед.	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего			
	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.	нед.	ак. ч.		
1 курс	40	1440	16	576	24	864							1	36	1	36					11	1476
2 курс	32	1152	17	612	15	540							9	324			9	324			11	1476
3 курс	28	1008	13	468	15	540							14	504	4	144	10	360			10	1512
4 курс	20	720	14	504	6	216							15	540	3	108	12	432	6	216	2	1476
<b>Всего</b>	120	4320	60	2160	60	2160							39	1404	8	288	31	1116	6	216	34	5940

#### Обозначения и сокращения:

-  – обучение по модулям и дисциплинам;
-  – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак. ч. в неделю);
-  – практики (36 ак. ч. в неделю);
-  – каникулы;
-  – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак. ч. в неделю).

### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2, 3 к ОПОП-П.

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 6.

### 5.7. Практическая подготовка

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

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «МРИЯ», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;

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

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

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

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

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



Программа ГИА представлена в приложении 5.

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

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

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

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 4 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

### **Кабинеты:**

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

### **Лаборатории:**

химии;  
учебная кухня ресторана;  
учебный кондитерский цех;

### **Мастерские и зоны по видам работ:**

Учебно-производственная зона «Пекарь»;  
Учебно-производственная зона «Комплектование заказов»;  
Учебно-производственная зона «Приготовление блюд»;  
Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания»;  
Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме»;

### **Спортивный комплекс**

#### **Залы:**

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 4.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

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

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «МРИЯ», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Нарженков Максим Николаевич	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «САНАТОРИЙ «СЛАВУТИЧ»	Шеф-повар	8 лет
2	Якубенков Юрий Владимирович	Ресторан FISH & MEAT	Шеф-повар	11 лет
3	Ганжа Виталий Витальевич	Ресторан-пиццерия "OVEN PIZZA FAMILY"	Шеф-повар	9 лет
4	Кошелева София Руслановна	ООО САНАТОРИЙ СЛАВУТИЧ	Повар	5 лет
5	Птицына Александра Борисовна	АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ КРЫМА И Г. СЕВАСТОПОЛЯ	Бренд-шеф	15 лет
6	Постоев Владимир Сергеевич	ИП СТУЛОВ ИВАН ВЛАДИМИРОВИЧ	Повар	6 лет

### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7.12.2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 381 280 р.