

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено на заседании
Педагогического Совета № 5

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБПОУ МО «ШЭТ»

«30» июня 2026 г.

от 30 июня 2026 года № 415 од

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднее профессиональное образование
по программам подготовки специалиста среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовой подготовки)

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: специалист по повар-
скому и кондитерскому делу

Срок освоения программы:

3 года 10 месяцев на базе основного общего обра-
зования

Профиль получаемого профессионального образо-
вания - естественнонаучный

**Согласовано с предприятиями-
работодателями**

Индивидуальный предприниматель
«Шатурская ГРЭС (столовая)»



/Л.В. Герасимовская

Шатура
2025

СОДЕРЖАНИЕ:	стр.
Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	10
Раздел 5. Структура образовательной программы	84
5.1. Учебный план	84
5.2. Календарный учебный график	88
5.3. Рабочая программа воспитания	
5.4. Календарный план воспитательной работы	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	92
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	92
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.	97
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.	98
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	99
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	
ПРИЛОЖЕНИЯ	
I. Программы профессиональных модулей.	
Рабочая программа ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Прил. I.1.
Рабочая программа 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»	Прил. I.2.
Рабочая программа 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»	Прил. I.3.
Рабочая программа 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»	Прил. I.4.
Рабочая программа 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»	Прил. I.5.

Рабочая программа ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	Прил. I.6.
Рабочая программа ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	Прил. I.7.
II. Программы учебных дисциплин.	
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии	Прил. II.1.
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История	Прил. II.2.
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Прил. II.3.
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура	Прил. II.4.
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения	Прил. II.5.
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. Химия	Прил. II.6.
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования	Прил. II.7.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена в пищевом производстве	Прил. II.8.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Прил. II.9.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	Прил. II.10.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания	Прил. II.11.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	Прил. II.12.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Прил. II.13.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные и коммуникационные технологии	Прил. II.14.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда	Прил. II.15.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Прил. II.16.
Рабочая программа учебной дисциплины ДУД.01 Основы финансовой грамотности	Прил. II.17.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык	Прил. II.18.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02 Литература	Прил. II.19.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык	Прил. II.20.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 Математика (проф.)	Прил. II.21.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 История	Прил. II.22.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура	Прил.П.23.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	Прил.П.24.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 Астрономия	Прил.П.25.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.09 Информатика (проф.)	Прил.П.26.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 Право (проф.)	Прил.П.27.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 Родной язык	Прил.П.28.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 Естествознание (химия, биология, физика)	Прил.П.29.
<u>III.</u> Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы	
Рабочая программа воспитания	Прил.Ш.1.
Календарный план воспитательной работы	Прил.Ш.2.
<u>IV.</u> Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности.	
Программа государственной итоговой аттестации по специальности.	Прил.IV.1.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее ООП СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 года № 1565.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, планирует результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

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

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. с изм.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;
- Устав, Положения и нормативные документы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Шатурский энергетический техникум».

- 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:
 ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
 ООП – основная образовательная программа;
 МДК – междисциплинарный курс
 ПМ – профессиональный модуль
 ОК – общие компетенции;
 ПК – профессиональные компетенции
 ЛР – личностные результаты;
 ГИА – государственная итоговая аттестация;
 Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл
 Цикл ЕН - общий математический и естественнонаучный цикл

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

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

Формы получения образования: *допускается только в профессиональной образовательной организации.*

Формы обучения: *очная.*

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования:

На базе	Сроки	Объем образовательной программы
среднего общего образования	2 год 10 месяцев	4464
основного общего образования	3 год 10 месяцев	5940

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
		Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
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	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Осваивается квалификация рабочих: 16675 Повар

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
		<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
		<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>

	тивно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей специальности;
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
		<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p>
		<p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты;
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф;
<p>Знания:</p>		

		<ul style="list-style-type: none"> -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. -основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства -важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; -виды кухонных ножей и их назначение.
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;

	<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф; - распознавать недоброкачественные продукты; - проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям; - определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки; - производить обработку регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов; - нарезать и формировать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; - выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья; - контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; - безопасно использовать оборудование для упаковки; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - методы обработки экзотических и редких видов сырья; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, - продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья; - правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказом; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; -владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы; -выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; -проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;

		<p>-обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>-применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</p> <p>Знания:</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом;</p> <p>- современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов;</p> <p>- разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку,</p>	

	<p>адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; -проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления; - использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов; -подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать проработку продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; -анализировать разработанную рецептуру; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления полуфабрикатов; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов; -принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами; -принципы подбора пряностей и приправ; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -принципы организации проработки рецептур;
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; -распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; -организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями;

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
	<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>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - приготовление супов сложного ассортимента; - организация хранения, отпуска супов сложной технологии; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента; -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;

		<ul style="list-style-type: none"> - варить концентрированные бульоны, осветлять бульоны различными методами (консоме); - варить суп-гуляш, супы-пюре, супы-кремы; - готовить лезон, заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом, лезоном; - томить овощные супы с крупами в горшочках; - готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы; - определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества; - определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи; - порционировать и оформлять, сервировать сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выдерживать температуру подачи сложных супов; - хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним; - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами, контролировать оформление платежей; - принимать, контролировать оплату (наличными деньгами, безналичными платежами), составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству супов сложного приготовления; - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов; - ассортимент, рецептуры, примерные нормы выхода, методы приготовления, температура подачи сложных супов; - выбор приправ, специй, варианты их сочетания с основными продуктами для создания гармоничных супов; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов;

		<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления, правила подачи сложных супов; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов для супов, готовых супов, правила разогревания сложных супов; - требования к безопасности хранения готовых супов; - правила маркирования упакованных супов; - ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями;
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление соусных полуфабрикатов; - приготовление горячих соусов сложного ассортимента; - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих соусов; - пассеровать овощи, томатные продукты, муку; - подпекать овощи без жира; - применять различные методы разведения, заваривания мучной пассеровки; - варить на водяной бане яично-масляную смесь до загустения; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ; - готовить льезоны; - готовить концентрированные бульоны (фюме), организовывать их хранение; - готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, обеспечивать температурный режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		<ul style="list-style-type: none"> - изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов; -соблюдать температурный и временной режим варки соусов, последовательность закладки продуктов; - рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности и качество сложных горячих соусов; - правильно определять назначение соусов, их сочетание с основными продуктами; - обеспечивать условия хранения готовых соусов, выдерживать температуру подачи горячих соусов; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать, размораживать перед использованием готовые соусы с учетом требований к безопасности; -обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству, кулинарное использование соусов сложного приготовления; – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента; – ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; – правила соусной композиции; – правила коррекции цветовых оттенков соусов; – варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; – виды, правила безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении соусов; - правила охлаждения и замораживания, безопасного хранения заготовок для соусов и готовых соусов, и правила их размораживания;
--	--	---

	<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>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов; - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные и экзотические продукты для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа; <ul style="list-style-type: none"> – бланшировать артишоки; – варить овощи в вакууме; – припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; – протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; – взбивать горячую овощную массу; – отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; – варить на пару фаршированные овощи; – формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; – жарить овощи в жидком тесте во фритюре; – варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей; – готовить овощные рулеты;
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none">- томить овощи в горшочке;- производить холодное и горячее копчение овощей;- готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции;- затягивать блюда из овощей и грибов сливками;- комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов- определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества;- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания;- изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;- готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами;- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества;-рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;-порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;- обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;-охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда, и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;- разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать, контролировать оплату наличными деньгами, безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - характеристика региональных видов сырья, экзотических продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов; - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов; - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов, - варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов; - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов; - органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов; - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов; - правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов; - правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, методы приготовления методы сервировки и подачи сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа; - основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - требования к качеству блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила, условия, температурный режим хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в горячем, охлажденном, замороженном виде; - правила, приемы порционирования блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила сервировки, подачи блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила охлаждения, замораживания, разогревания охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - посуда, правила ее выбора для хранения и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - методы сервировки и подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа; - ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
--	--	--

	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложных горячих блюд из яиц; - приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление горячих блюд сложной технологии из муки; - хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, региональными особенностями приготовления; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания; - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без (пашот); - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов в на плитной посуде, на плоской поверхности, во фритюре, на гриле; - фаршировать, запекать; - определять степень готовности блюд из яиц; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, комбинировать, различные методы приготовления, готовить блюда из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств; - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать, панировать изделия из творога, сыра; - варить на пару, запекать, жарить (в на плитной посуде, на плоской поверхности, гриле) изделия из творога, сыра; - нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; - готовить муссы из сыра, творога, молочнокислых продуктов;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none">- готовить фондю, подготавливать продукты, хлеб для фондю;- определять степень готовности блюд из творога, сыра;- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления различных видов теста (пресного, дрожжевого различной консистенции): замес, расстойку, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста, охлаждение и замораживание теста;-выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления изделий из теста (блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; курника, рыбника, хачапури, праздничных пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками): формовки, отделки, выпечки изделий (в форме, на листах, на сковороде);- жаренья в большом количестве жира, основным способом, с помощью электроблинницы, на жарочной поверхности;- подготавливать продукты, готовить пиццу различного ассортимента;- соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность),- определять готовность и качество мучных блюд и сложных изделий из теста,- размораживать замороженные, разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;- осуществлять взаимозаменяемость сырья, продуктов, изменять рецептуру с учетом заказа;- проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;- порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;- выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом;- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;- принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи;- составлять отчет по платежам;-поддерживать визуальный контакт с потребителем;-владеть профессиональной терминологией;-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
--	--	---

		<p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом заказа; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц, яичных продуктов различного вида, - правила выбора яиц с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, кулинарные свойства, назначение яиц; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления; - классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию; - основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров; - требования к качеству различных видов сыров, творога; - правила хранения различных видов сыров и творога; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам; - основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира; - варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - правила взаимозаменяемости продуктов; - основные характеристики, правила выбора муки, других ингредиентов для приготовления мучных блюд с учетом заказа; - ассортимент, рецептуры, методы приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки в соответствии с заказом; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении мучных блюд, правила безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, -правила заполнения этикеток; -ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли, виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин, виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с заказом; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;

		<ul style="list-style-type: none">- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания;- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности;- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;- бланшировать и отваривать мясо крабов;-припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;-жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;- комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов,-определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;-доводить до вкуса;-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;-проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;-соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом;- выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;-охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья;-разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;- принимать и оформлять, наличными и безналичными платежами;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день, -принятия платежей; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых машин; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента и дополнительных ингредиентов к ним; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств;

		<ul style="list-style-type: none">- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид;- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;- припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;- жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;- жарить пластованные тушки птицы под прессом;- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;- бланшировать, отваривать мясные продукты;- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;- соблюдать выход при порционировании;- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;- разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; -техника порционирования, -варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток; -ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли, виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин, виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - разработка, адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски; - презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - совершенствование рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; -проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;

		<ul style="list-style-type: none">-проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов -технического оснащения, квалификации поваров;- определять выход порции, соответствие массы порции, ее оформления форме, методу обслуживания;- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;-подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;-определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;- комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции;-подбирать соус и гарнир к блюду;-организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда;-определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;-декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда;-выбирать посуду для подачи блюда;- анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо;-изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания;- рассчитывать цену на разработанное блюдо;- рассчитывать энергетическую ценность блюда;- изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;- составлять понятные и привлекательные описания блюд;-предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;- выбирать формы и методы презентации блюда;- взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;- владеть профессиональной терминологией;- консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов;- анализировать спрос на новые блюда;
--	--	--

		<p>- использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов; -новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; -новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд; -принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении; -особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд; -теория совместимости продуктов; -теория кулинарного декора; -способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда; -художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений; -особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; -принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда; - принципы создания образа блюда; - примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции). - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках; -примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; -современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; -факторы, влияющие на цену блюд;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		<ul style="list-style-type: none"> - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	<p>ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания; - организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче; <p>Умения:</p>

	<p>заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - использовать методы приготовления холодных соусов и заправок; - создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования; -проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; -порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; -выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами; <p>Знания:</p>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; -ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок, их кулинарное назначение; -температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; -требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; -техника порционирования, варианты подачи соусов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; -методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; -температура подачи соусов; -правила хранения готовых соусов; -требования к безопасности хранения готовых соусов; -правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток;
	<p>ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка-</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - хранение, отпуск салатов сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	<p>тегорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; -контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи салатов; -хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; -рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять, безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -техника порционирования, варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента; -правила хранения салатов сложного ассортимента;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток; - ассортимент салатов сложного ассортимента на день, в том числе авторских, региональных, правила торговли; -виды оплаты по платежам; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
	<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>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; -организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;

		<ul style="list-style-type: none"> -подбирать способы приготовления канапе, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
	<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>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа; - готовить холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

		<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа; -рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторские и региональные;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; -техника порционирования, -варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли, виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса; - отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда; - готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; -методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли, виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>ПК 3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски; - презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - совершенствование рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров; - подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда; - подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; - декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски; - изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; -рассчитывать цену на разработанное блюдо; -рассчитывать энергетическую ценность блюда. - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья; -продуктов, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации блюда; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; -владеть профессиональной терминологией;
--	--	---

		<p>-консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов; - анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов; - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда; - художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений. - особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; - принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; - потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда; - принципы создания образа блюда; - примеры разработки рецептов порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции); - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках; - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; - принципы организации проработки рецептов; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептов блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов в программе EXCEL; -способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; -тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; -методы совершенствования рецептур; -примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
<p>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>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разьяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая; - порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none">-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;-использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств;- хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов;- проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ассортимента;-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;- проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;-порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента;-для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;-соблюдать выход при порционировании;- выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;-хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента;-составлять отчет по платежам;-поддерживать визуальный контакт с потребителем;-владеть профессиональной терминологией;-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа;-разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	<p>готовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом заказа; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией;
--	--	---

		<p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -правила их выбора с учетом заказа; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на холодных и горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных напитков; - хранение, отпуск холодных напитков; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентами; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подбирать и подготавливать пряности для напитков; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; -проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; -хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков сложного ассортимента;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; -органолептические способы определения готовности; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; -ассортимент и цены на холодные напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих напитков; - хранение, отпуск горячих напитков; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	<p>оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - подбирать и подготавливать пряности для напитков; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; -проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять горячих напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; -органолептические способы определения готовности; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих напитков сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; -ассортимент и цены на горячих напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков; - разработка документации на новые холодных и горячих десертов, напитков; - презентация новых холодных и горячих десертов, напитков; - совершенствование рецептур холодных и горячих десертов, напитков;

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров; - подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда; - комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать проработку технологии холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования; - декорировать для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных и горячих десертов, напитков; - выбирать посуду для подачи холодных и горячих десертов, напитков; - анализировать разработанную технологическую документацию на холодных и горячих десертов, напитков; - изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; -рассчитывать цену на разработанное блюдо; -рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья; -продуктов, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации блюда; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов;
--	--	---

		<p>- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков с использованием разнообразных продуктов; - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения; - новые методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков; - особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных и горячих десертов, напитков; - способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда; - художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений; - особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; - принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; - потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда; - принципы создания образа блюда; - примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции); - примеры приготовления и подачи холодных и горячих десертов на изящно декорированных тарелках; - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; - принципы организации проработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - рекомендации по оформлению рецептур блюд;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - правила проведения расчетов в программе EXCEL; -способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; -тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; -методы совершенствования рецептур; -примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
<p>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 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;

		<p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф;</p> <p>Знания:</p> <p>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства;</p> <p>- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление отделочных полуфабрикатов; - хранение отделочных полуфабрикатов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		<p>-организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов; -методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов; - температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; -варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов. - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; - правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток;
	<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка-</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

	<p>тегорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; - разделять и формовать сдобные изделия различных форм; - формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; - оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; - производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток; -ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; <p>Практический опыт:</p>
--	--	--

	<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>	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; - растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками; - подогреть миндальную массу на водяной бане; - смешивать миндальную массу с мукой; - наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка; - перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто; - намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; - смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах; - распускать мед на водяной бане с добавлением соды; - соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; - раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; - замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла; - замешивать тесто «тюлип»; - выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности; -определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; - охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия; - дополнительно отделявать сложные мучные кондитерские изделия; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила заполнения этикеток; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания; - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;

		<ul style="list-style-type: none"> -выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм; -соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента; -подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; -рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;
	<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

	<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; - презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров; - подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий; - анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; -рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия; -рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий; -изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов; - анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее. - новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -теория совместимости продуктов; - теория кулинарного декора; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -принципы организации проработки рецептов; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рекомендации по разработке рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; -факторы, влияющие на цену изделий; методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания; -методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> -рекомендации по оформлению рецептур блюд; -правила проведения расчетов в программе excel; -способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; -тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; -методы совершенствования рецептур; -примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню; - разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню; - ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню; - презентация нового меню; - совершенствование ассортимента и меню; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - принимать решение о составе меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; - прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана; - предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; - подбирать оптимальное соотношение блюд в меню; - обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; - ограничивать число конкурирующих позиций в меню; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

		<ul style="list-style-type: none"> - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации меню; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; - классификация организаций питания; - стиль ресторанного меню; - взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; - роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню; - названия основных продуктов и блюд в различных странах; - ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основные типы меню, применяемые в настоящее время; - принципы разработки ресторанного меню; - важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню; - сезонность кухни и ресторанное меню; - основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; - классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; - примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; - рекомендации по оформлению меню и формат меню; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - рекомендации по оформлению меню и формат меню;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила проведения расчетов в программе EXCEL; - программное обеспечение R-Keper; - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы оптимизации ресторанного меню; - примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
	<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текущее планирование деятельности подчиненного персонала; - координация деятельности подчиненного персонала; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять ежедневные планы работы бригады/команды; - планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; - объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды; - создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности; - распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; - составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; - обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие бригады/команды; - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; - важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования; - важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; - важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

		<ul style="list-style-type: none"> - способы поощрения членов бригады/команды; - конфиденциальность информации на предприятиях питания; - личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; - принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; - важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов; - методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; - методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды; - методы эффективного общения в бригаде/команде; - психологические типы характеров работников;
	<p>ПК 6.3. Организовать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка уровня обеспеченности ресурсами; - заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана; - контроль хранения запасов; - обеспечение сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами; - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; - использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; - оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве; - планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве; - анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; - определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; - рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; - составлять заказ в письменном виде; - планировать время доставки продуктов; - передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ; - проверять документацию на поступившие продукты; - проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу; - контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе; - проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов;

		<ul style="list-style-type: none">- планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве;- разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве;- участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания;- инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания;- проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве;- проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании;- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания;- проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов;- проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации;- проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений;- проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования;- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов;- проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания;- выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;- разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве;- инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве;- участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве;- проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;- проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве;- предупреждать хищения запасов персоналом;- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;- участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов;- проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам;- участвовать в проведении инвентаризации запасов;- сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам;
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания;- складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;- рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;- изменения, происходящие в продуктах при хранении;- влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество;- приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении;- методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания;- возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);- основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее);- способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов;- способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;- графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;- современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;- принципы обеспечения сохранности запасов на производстве;- возможные злоупотребления персонала на рабочих местах;- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;- способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов;- способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;- способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов;- последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве;- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;- порядок списания продуктов (потерь при хранении);- программное обеспечение управления запасами на производстве;- личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве;- важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве;- современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;
--	--	--

	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); - контроль качества выполнения работ; - организация текущей деятельности персонала; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий; - предоставлять обратную связь членам бригады/команды; - вести учет рабочего времени членов бригады/команды; - проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве; - разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала; - участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства; - проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом; - использовать контролеров для проверки работы персонала; - проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты; - проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - выявлять риски, определять контрольные точки обеспечения качества продукции и услуг; - разрабатывать предложения по их минимизации и устранению рисков; - планировать мероприятия по обеспечению качества продукции производства; - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; - проверять качество выполнения работ персоналом; - заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства; - общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять отбор проб, оформлять акты отбора проб, направлять на лабораторное исследование продукцию собственного производства, анализировать результаты лабораторного контроля качества и безопасности продукции собственного производства; - планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля); - инструктировать персонал относительно требований к качеству, безопасной организации работ; - проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства; - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; - составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; - обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства; - проводить инструктаж, вести документацию по охране труда; - принимать решения в чрезвычайных ситуациях; - объяснять обязанности, демонстрировать приемы работы членам бригады/команды на рабочем месте; - обеспечивать в течение рабочего времени условий для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила, нормативы учета рабочего времени персонала; - стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 - формы, методы, объекты контроля качества и безопасности продукции и услуг в организациях питания; - основные причины, влияющие на обеспечение качества продукции и услуг организации питания (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее); - методы контроля соблюдения правил безопасной организации работ; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество продукции и услуг, безопасных условий труда; - схема, правила проведения производственного контроля; - правила ведения документации по контролю качества продукции производства; - правила межличностного общения с потребителями; - методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей; - правила поведения в конфликтных ситуациях;

		<ul style="list-style-type: none"> - правила отбора проб продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований; - показатели качества продукции производства; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства; - методы планирования, организации, мотивации и контроля текущей деятельности персонала; - правила инструктирования персонала; - методы обучения на рабочем месте приемам работы; - современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; - правила составления графиков выхода на работу;
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; - инструктирование, обучение на рабочем месте; - анализ, оценка результатов обучения; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять потребность в обучении работников; - выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей; - планировать программы обучения, организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей ресурсы для их проведения; - владеть методами, проводить инструктажи, мастер-классы, профессиональные тренинги, демонстрировать приемы работы на рабочем месте; - составлять программу обучения; - оценивать результаты обучения; - координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - определять критерии оценки результатов обучения работников; - разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте; - оценивать результат обучения работников по установленным критериям; - отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности; - проводить анализ результатов обучения; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; - виды инструктажей, их назначение; - роль наставничества в обучении на рабочем месте;

		<ul style="list-style-type: none">- потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;- личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;- правила составления программ обучения;- способы и формы оценки результатов обучения персонала;- важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников;- основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником;- методики обучения в процессе трудовой деятельности;- принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;- законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;- современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.
--	--	--

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена

Индекс	Наименование	Всего	Объем образовательной программы в академических часах				Курс изуче- ния
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				
			Занятия по дисциплинам и МДК			Прак- тики	
			Всего по УД/МДК	лабораторные и практиче- ские занятия	Курсовой про- ект, индивиду- альный проект (работа)		
1	2	3	5	6	7	8	10
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	1476	922	520	34		
Общие общеобразовательные дисциплины							
ОУД.01	Русский язык	100	68	32			1
ОУД.02	Литература	80	72	8			1
ОУД.03	История	80	28	52			1
ОУД.04	Обществознание	80	50	30			1
ОУД.05	География	80	52	28			1
ОУД.06	Иностранный язык	80		80			1
ОУД.07	Физическая культура	80		80			1
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	80	72	8			1
ОУД.09	Химия	246	152	60	34		1
ОУД.10	Биология	80	56	24			1
ОУД.11	Математика	246	222	24			1
ОУД.12	Физика	164	138	26			1
ОУД.13	Информатика	80	12	68			1
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	466	90	376			

ОГСЭ.01	Основы философии	40	28	12		6
ОГСЭ.02	История	46	36	10		3
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	174		174		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	170		170		2-4
ОГСЭ.05	Психология общения	36	26	10		4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	218	146	72		
ЕН.01	Химия	178	114	64		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	40	32	8		3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	782	508	264	10	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	100	70	30		2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	104	70	34		2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	78	60	18		2
ОП.04	Организация обслуживания	98	68	30		3-4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	70	40	20	10	4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	24	12		4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные и коммуникационные технологии	74	26	48		2
ОП.08	Охрана труда	82	72	10		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	20	48		3
	Дополнительные учебные дисциплины					
ДУД.01	Основы финансовой грамотности	72	58	14		3
ПМ.00	Профессиональный учебный цикл					

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	284	126	32		108	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	36	10			2
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	112	90	22			2
УП.01	Учебная практика	36				36	2
ПП.01	Производственная практика	72				72	2
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	374	98	58	20	180	
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	36	10			2
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	130	62	48	20		2
УП.02	Учебная практика	72				72	2
ПП.02	Производственная практика	108				108	2
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	266	80	60		108	

МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	60	44	16			3
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	80	36	44			3
УП.03	Учебная практика	36				36	3
ПП.03	Производственная практика	72				72	3
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	264	86	52		108	
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	60	48	12			3
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78	38	40			3
УП.04	Учебная практика	72				72	3
ПП.04	Производственная практика	36				36	3
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	674	236	132		288	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	182	136	46			3-4

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	186	100	86			3-4
УП.05	Учебная практика	72				72	3-4
ПП.05	Производственная практика	216				216	4
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	426	100	66	20	216	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	112	50	36	20		3-4
МДК 06.02	Компетенция «Поварское дело»	80	50	30			4
УП.06	Учебная практика	36				36	3-4
ПП.06	Производственная практика	180				180	4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	350	72	8		252	
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»	80	72	8			3
УП.07	Учебная практика	108				108	3
ПП.07	Производственная практика	144				144	3
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	144					4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен	216					4
Итого:		5940	2464	1568	84	1404	

4.3 Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена на практике

Задачи:

1. Создание единого воспитательного пространства в профессиональной образовательной организации, обеспечивающего последовательное, динамическое, педагогически прогнозируемое продвижение обучающихся к инновационным воспитательным результатам поведения в интересах самого обучающегося, его семьи, общества и государства.

2. Создание условий для:

- развития гражданско-патриотических качеств личности обучающихся;
- развития социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил, и норм;
- самоопределения и социализации, обучающихся профессиональной образовательной организации;
- формирования экологического сознания и мышления обучающихся;
- формирования физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;
- творческой активности всех участников целостного образовательного процесса.

3. Организация всех видов воспитательной деятельности, направленных на вовлечение обучающихся в непрерывно совершенствуемую, содержательно постоянно обновляемую жизнедеятельность профессиональной образовательной организации, формирование у обучающихся ответственного и творческого отношения к учебе, общественной деятельности и производительному общественно-полезному труду.

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение III.1).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложение III.2.

Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в

том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
естественнонаучных дисциплин;
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
товароведения продовольственных товаров;
метрологии и стандартизации.

Лаборатории:

организации обслуживания;
технического оснащения и организация рабочего места.

Мастерские:

учебный кондитерский цех;
учебный кулинарный цех.

Спортивный зал

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

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал;
музей.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу *по специальности*, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий и мастерских

1. Мастерская «Учебный кондитерский цех» и Лаборатория «Технического оснащения, и организация рабочего места»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	2
2	Пароконвектомат	2
3	Конвекционная печь	2
4	Микроволновая печь	2
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Плита электрическая	3
7	Фритюрница	1
8	Электроблинница	1
9	Шкаф холодильный	3
10	Шкаф морозильный	2
11	Льдогенератор	1
12	Тестораскаточная машина (настольная)	1
13	Планетарный миксер	2
14	Тестомесильная машина (настольная)	1
15	Мясорубка	2
16	Кутгер	1
17	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	2
18	Лампа для карамели	1
19	Газовая горелка (для карамелизации)	1
20	Термометр инфрокрасный	1
21	Термометр со щупом	1
22	Нитраттестер	1
23	Машина для вакуумной упаковки	1
24	Производственный стол с деревянным покрытием	15
25	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
26	Мойка двухсекционная	3

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1.	Миски из нержавеющей стали	50	
2.	Кастрюли 1.5 - 2л	20	
3.	Сковорода		7
4.	Разделочные доски (пластик): белая		1
5.	Подставка для разделочных досок		1
6.	Миски полусферические		2
7.	Мерный стакан		1
8.	Противни	10	
9.	Венчик		1

10.	Сито		1
11.	Лопатки		2
12.	Шипцы универсальные		5
13.	Скребки пластиковые		6
14.	Скребки металлические		4
15.	Кисти силиконовые	10	
16.	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		4
17.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)	15	
18.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого	15	
19.	Нож	10	
20.	Нож пила (300 мм)		2
21.	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		2
22.	Кондитерские мешки	8	
23.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
24.	Ножницы		2
25.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		2
26.	Кондитерские гребенки		2
27.	Силиконовые коврики для выпечки		2
28.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		1
29.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		2 комплекта
30.	Формы для конфет		3
31.	Формы для шоколадных фигур		2
32.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		2
33.	Набор мерных ложек		1
34.	Терки		3
35.	Трафареты		1 набор
36.	Решетка с поддоном для глазирования		1
37.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		1 комплекта
38.	Перчатки для карамели		2
39.	Помпа для работы с карамелью		2
40.	Совки для сыпучих продуктов		1
41.	Подносы		3
42.	Дуршлаг		6
43.	Подложки для тортов (деревянные)		2
44.	Корзина для мусора		2

2. Мастерская «Учебный кулинарный цех» и Лаборатория «Организация обслуживания»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	2
2	Пароконвектомат	2
3	Конвекционная печь	2
4	Микроволновая печь	2
5	Плита электрическая	3 (4-х конфорочная)

6	Фритюрница	1
7	Электроблинница	1
8	Шкаф холодильный	3
9	Шкаф морозильный	2
10	Льдогенератор	2
11	Тестораскаточная машина	2
12	Планетарный миксер	2
13	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	2
14	Мясорубка	2
15	Слайсер	1
16	Машина для вакуумной упаковки	2
17	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
18	Овощерезка	1
19	Миксер для коктейлей	1
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	2
21	Кофемолка	1
22	Лампа для карамели	1
23	Газовая горелка (для карамелизации)	1
24	Набор инструментов для карвинга	5
25	Нитраттестер	1
26	Машина посудомоечная	1
27	Стол производственный	15
28	Мойка двухсекционная	3

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Функциональные емкости из нержавеющей стали		-
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	-	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л		1
4	Сковорода	20	
5	Гриль сковорода		2
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	30 комплектов	
7	Сушилки для разделочных досок		4
8	Мерный стакан		3
9	Венчик	16	
10	Миски нержавеющей сталь	35	2

11	Сито	10	
12	Шенуа (конусообразное сито)	-	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	10	
14	Половник		8
15	Шумовка		10
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		-
18	Набор ножей «поварская тройка»	10	
19	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		2

6.1.2.2. Оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики. Производственная практика проводится на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Общие требования к подбору баз: оснащенность современным оборудованием, наличие квалифицированного персонала.

База практик должна представлять собой комплекс специализированного оборудования, инструмента, приспособлений в соответствии с требованиями ГОСТа, отвечающих современному состоянию практики, а также научно-технического прогресса в отрасли, для которой образовательная организация готовит специалистов. Также базы практики должны отвечать требованиям охраны труда, предъявляемым к организации рабочего места, обучающегося (спецодежда, исправность и наличие ограждающих, защитных, предохранительных и блокирующих устройств, заземлений и т.д.) и соблюдению санитарных норм, электро- и пожарной безопасности.

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

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

Название модуля	Цель модуля	Задачи модуля	Формы реализации
Гражданско-патриотическое воспитание	Развитие личности обучающегося на основе формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку	<ul style="list-style-type: none"> • формирование патриотического сознания, чувства гордости за достижения своей страны, родного края; • развитие у студентов способностей к понятию общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личной ответственности ко всему происходящему в окружающем мире; • развитие студенческого самоуправления и волонтерского движения 	Классные часы, круглый стол, диспут, беседа, занятия в форме соревнований и игр; уроки мужества; уроки, напоминающие публичные формы общения (диалог, сюжетные игры, «живая газета», «устный журнал»), книжные выставки, оформление тематических стендов, представление проектов, экскурсии, патриотические акции; военно-спортивные игры, занятия патриотических кружков, конкурсы творческих работ
Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т. ч. профилактика асоциального поведения)	Создание благоприятной социально-психологической среды для развития, саморазвития, социализации обучающихся; условий для успешного	<ul style="list-style-type: none"> • профилактика правонарушений и обеспечения правовой защиты молодежи; • организация социально-психолого-педагогической работы со студентами и их законными представителями 	Круглый стол, лекция, беседа, вечер вопросов и ответов, встреча с мед. Работниками и с представителями правоохранительных органов. тематические стенды, акция-протест против вредных привычек, игра-

	обучения, охраны здоровья и развития личности		тренинг, ролевые и сюжетные игры основанные на имитации деятельности учреждений и организаций (суд, следствие, ученый совет)
Профессионально-ориентирующее воспитание	Воспитание профессионально компетентной личности – интеллектуальной, готовой к трудовой деятельности, духовно развитой, с позитивным отношением к жизни и активной гражданской позицией.	<ul style="list-style-type: none"> • формирование у студентов положительного отношения к труду; • формирование личностных качеств, способствующих успешной адаптации в условиях рыночной экономики; • обеспечение преемственности профессионального образования и предприятия; • стимулирование предпринимательской активности обучающихся; • создание условий для участия обучающихся в общественных инициативах и проектах; • формирование у обучающихся предпринимательской позиции 	Конкурсы, олимпиады, турниры, викторины, профессиональной направленности; кружки профессиональной направленности; беседы; классные часы; диспуты, деловые игры; изготовление наглядного и стендового материала в кабинетах и мастерских ПОО, проведение недель по специальности, мастер-классы, участие в конкурсах профессионального мастерства по профессиям и специальностям; чемпионатах WorldSkills;
Спортивное и здоровье-сберегающее воспитание	Создание среды, способствующей физическому и нравственному оздоровлению студентов, поддержанию уровня имеющегося здоровья, его укреплению, формированию навыков здорового образа жизни, воспитанию культуры здоровья.	<ul style="list-style-type: none"> • формирование у студентов ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, мотивации к активному и здоровому образу жизни; • формирование физической культуры обучающихся 	Участие в научно-практических конференциях; спортивных соревнованиях; проведение спортивных праздников и турниров; работа спортивных секций по видам спорта; индивидуальные беседы с мед. работником, конкурсы газет, День здоровья
Экологическое воспитание	Формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой	<ul style="list-style-type: none"> • повышение уровня осведомленности об экологических проблемах современности и путях их разрешения; • формирование мотивов, 	Участие в социально-значимых экологических проектах, ориентированные на природоохранную деятельность; ежегодные суб-

	природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России	<p>потребностей и привычек экологически целесообразного поведения и деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • развитие интеллектуальных и практических умений по изучению, оценке состояния и улучшению окружающей среды своей местности; • развитие стремлений к активной деятельности по охране окружающей среды; • воспитание эстетического и нравственного отношения к окружающей среде, умения вести себя в ней в соответствии с общечеловеческими нормами морали 	<p>ботники, акции по наведению порядка на прилегающей к ПОО территории с участием всех студенческих групп всероссийские конкурсы</p> <p>научно-практическая конференция, конкурс газет</p>
Студенческое самоуправление	Вовлечение обучающихся в социально-значимую деятельность посредством приобретения опыта демократических отношений и навыков организаторской деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечение включения студентов, обучающихся в формальные группы, обеспечивающие благоприятные сценарии взаимодействия с ними; • вовлечение студентов в коллегиальные формы управления; • формирование у студентов активной жизненной позиции, умения взаимодействовать 	<p>Организация и проведение традиционных праздников; организация и проведение творческих конкурсных и спортивных программ; конкурс на лучшую студенческую группу; творческие встречи с работодателями и ведущими специалистами промышленных предприятий города; тематические экскурсии по профилю специализации образовательного учреждения, волонтерское движение.</p>
Культурно-творческое воспитание	. Создание условий для становления и развития высоко-нравственного, творческого инициативного гражданина Российской Федерации	<ul style="list-style-type: none"> • формирование у студентов способности самостоятельно мыслить, добывать и приращивать знания; • развитие познавательной, исследовательской и творческой деятельности; • воспитание потребности к освоению национальной и общечеловеческой культуры; • развитие способности 	<p>Участие в культурной жизни ПОО, города, региона; тематические творческие вечера, праздничный концерты; конкурсы чтецов, конкурс военной песни, конкурс презентаций, рисунков, буклетов, фотографий, видеороликов, соревновательные культурные мероприятия («Самая обаятельная и привлекательная»),</p>

		<p>видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни</p> <ul style="list-style-type: none"> • участие в культурной жизни ПОО, города, региона 	«Мистер ШЭТ», «Студенчество – веселая пора»)
Духовно нравственное, семейное воспитание	<p>Привитие моральных и семейных ценностей, формирование у обучающихся устойчивых нравственных качеств, потребностей, чувств, навыков и привычек поведения на основе усвоения идеалов, норм и принципов морали.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • формирование выраженной в поведении нравственной позиции; • формирование умения вести дискуссию, логично и доказательно излагать свою точку зрения, уважать, уметь слушать и слышать оппонентов; • развитие сопереживания и формирование позитивного отношения к людям; • оказание помощи студентам в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях (проблемных, конфликтных, стрессовых) 	<p>Акции; беседы, литературно-музыкальные композиции; вечера вопросов и ответов; этические беседы; участие в социальных проектах; викторины.</p>

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по про-

граммам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих основную образовательную программу, не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся предусматриваются:

- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- промежуточная аттестация по ООП (итоговый контроль по элементам программы);
- государственная итоговая аттестация.

Для проведения *текущего контроля* используются следующие формы: устный опрос, письменные задания, лабораторные работы, контрольные работы.

Для проведения *рубежного контроля* используются следующие формы: собеседование, письменная контрольная работа, практическая, лабораторная, самостоятельная работа, зачетное занятие.

Для проведения *промежуточной аттестации* используются следующие формы: зачет, дифференцированный зачет и экзамен, экзамен по модулю.

Для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны комплекты контрольно-измерительных материалов и контрольно-оценочных средств.

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

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению обучения по основной образовательной программе в форме защиты ВКР (дипломного проекта) и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Сроки проведения ГИА определены графиком учебного процесса. Порядок подготовки и проведения определяется в программе государственной итоговой аттестации.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и прохождение всех видов практики.

Обязательное требование - соответствие тематики дипломного проекта содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта определяются техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденному федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 13 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. № 273-ФЗ.

Тематика дипломного проекта разрабатывается цикловой комиссией и представителем от работодателя с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается заместителем директора по учебной работе техникума.

Дипломный проект способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, он позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях, быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломного проекта.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация организовывается как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе разработана программа государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Раздел 8. Разработчики ООП

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум»

Разработчики:

1. Давыдов Виталий Юрьевич – директор ГБПОУ МО «ШЭТ»
2. Ёркина Надежда Владимировна – заместитель директора по учебно-методической работе
3. Косова Светлана Алексеевна - заместитель директора по учебной работе
4. Евплова Лариса Анатольевна – заместитель директора по учебно-производственной работе
5. Дубинкина Ольга Александровна - председатель ЦК профессиональных дисциплин;
6. Хромова Ольга Валерьевна - преподаватель специальных дисциплин;
7. Бозунова Нина Николаевна - преподаватель специальных дисциплин.
8. Бобырева Ирина Валерьевна - преподаватель специальных дисциплин
9. Деева Вера Васильевна - преподаватель специальных дисциплин