



Туризм и сфера услуг



ООО «Бон Густо»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование в соответствии с ФГОС

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании методического
совета:**

протокол № 5 от 15.04.2026 г.

**Утверждено Приказом ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»**

приказ № 280-од от 11.06.2026 г.

**Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Бон Густо»**

2026 год

Настоящая основная образовательная программа «Профессионалитет» по специальности среднего профессионального образования 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 Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565.

ОПОП «Профессионалитет» СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье».

основная образовательная программа «Профессионалитет» рассмотрена и одобрена Методическим советом ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Протокол № 5 от 15.04.2026 г.

Разработчики ОПОП «Профессионалитет»:

- Общество с ограниченной ответственностью «Бон Густо»
- Общество с ограниченной ответственностью «Парк Отель ЛЕСНОЙ»
- Общество с ограниченной ответственностью «Неополис»
- Общество с ограниченной ответственностью «Солнечногорская торгово-коммерческая фирма «СФЕРА»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Матрица компетенций выпускника	119
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	142
5.1. Учебный план	142
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	146
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	147
5.4. Календарный учебный график	168
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	170
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	170
5.7. Практическая подготовка	170
5.8. Государственная итоговая аттестация	171
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	171
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	171
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	172
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	172
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	187
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565);

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об

организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68148;

- Профессиональный стандарт Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Профессиональный стандарт «Официант, бармен (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 115 н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68146);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания".

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	- Профессиональный стандарт Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68148); - Профессиональный стандарт Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); - Профессиональный стандарт «Официант, бармен (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 115 н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68146); Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания".
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки, 6 часовый рабочий день
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828)

Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	16675 Повар, 3 разряд 12901 Кондитер, 3 разряд 16399 Официант, 3 разряд 11176 Бармен, 4 разряд 16472 Пекарь, 2 разряд	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 г. 10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 ч	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 г. 10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 ч	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4428	4388
общеобразовательный цикл	1476	1428
общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	436	432
математический и общий естественнонаучный учебный цикл	184	180
общепрофессиональный цикл	658	610
профессиональный цикл	1728	1738
в т.ч. практика:	1368	1368
- учебная	- 432	- 432
- производственная	- 936	- 936
Вариативная часть образовательной программы	1296	856
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	484	
Основы калькуляции и учета	32	32
ПМ.09 Интеллектуальная обработка данных и бизнес аналитика	116	116

Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	664	664
ГИА в форме демонстрационного экзамена	216	
Всего	5940	5244

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 года N 113н	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

			В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
4	33.013 Официант, бармен	Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 года N 115 н	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей

				в баре организации питания
			ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
5	33.008 Руководитель предприятия питания	Приказ Минтруда России от 7 мая 2015 г. N 281н	А - Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

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

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с

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

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

		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	Практический опыт: выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

	изделий ассортимента	сложного сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении ручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного

		ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,
---	--	---

		неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение	Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

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

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

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое 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	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и

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

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

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

		методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
--	--	--

	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из
--	--

		яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих

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

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

		горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения:

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

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

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

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с

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

		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для

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

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

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

		сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания:
--	--	---

	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента;
--	--

		требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

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

	продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного
--	--

		ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,

		заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,
--	--	--

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

		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

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

		дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических

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

		блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными
--	--	---

		ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,

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

		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе

		приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

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

		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

		способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

		ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

		способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе

		авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного
--	--	--

		ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,

		способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
--	--	--

	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих
--	---	--

		десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в

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

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

		закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
--	--	--

		посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать,

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

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

		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление,

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

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

		сложного ассортимента Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

		потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления Знания: процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
--	--	---

		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;

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

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

		привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;

		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания,

		отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения

		организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Практический опыт: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды

		инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант)	ПК. 8.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Практический опыт: – Встречи и приветствия гостей в организации питания – информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах – размещения гостей за столом в зале организации питания Уметь: – Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания – Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания – Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания – Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания – Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания

		Знать: - процедуры встречи и приветствия гостей в организации питания; - приемы и технику перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; - правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	ПК 8.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе	Практический опыт: - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала - подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей - подачи блюд и напитков гостям организации питания - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Уметь: - расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания - подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию - протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания - укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток, размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее - переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе Знать: - порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей - правила и виды расстановки мебели в зале организации питания - виды сервировки стола при обслуживании гостей - виды и назначение ресторанных аксессуаров - характеристика столовой посуды, приборов - правила и техника подачи блюд и напитков - правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей - способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со

		столов - правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней - способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 8.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.	Практический опыт: - приема и оформления заказа гостей организации питания - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков - передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания - досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания Умения: - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания Знания: - правила сочетаемости напитков и блюд - классификация алкогольных и безалкогольных напитков - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая

		- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации блюд и напитков
	ПК 8.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания	Практический опыт: - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания - подача блюд и напитков гостям организации питания - замена использованной посуды, приборов и столового белья Умения: - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей - разрешать конфликтные ситуации Знания: - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации

		в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи блюд - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника подачи чая и кофе - методы разрешения конфликтных ситуаций
	ПК. 8.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Практический опыт: - подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания - подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях - сервировка столов с учетом вида мероприятия - подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Умения: - встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях - соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия - использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия - выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях - сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи Знания: - виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания - порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях - правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания

		и на выездном обслуживании
	ПК 8.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Практический опыт: - расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
		Умения: -предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
		Знания: -порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен)	ПК. 9.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Практический опыт: - Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей оформления витрины и барной стойки поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
		Уметь: подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции; проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
		Знать: правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей виды барного оборудования и инвентаря
	ПК 9.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе	Практический опыт: - Приготовление заготовок для напитков - Приготовление свежевыжатых соков - Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков - Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки Умения:

		Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли Готовить и подавать свежесжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок Презентовать напитки с элементами бармен-шоу Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать
--	--	--

		выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
		Знания: Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций

		Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 9.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.	Практический опыт Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Умения: Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
		Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

	ПК 9.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания	Практический опыт Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Умения: подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок промыть, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
		Знания: методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
	ПК. 9.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое	Практический опыт - приготовления и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков

	оборудование в процессе обслуживания	- приготовления и подача чая, кофе
		Умения: - использовать электронное меню, интерактивный бар - эксплуатировать оборудование бара
		Знания: - правила и техника приготовления и подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника приготовления и подачи чая, кофе - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - правила безопасной эксплуатации оборудования бара
	ПК 9.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Практический опыт: Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		Умения: Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах
		Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты

		Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
	ПК 9.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Практический опыт: - Приготовление заготовок для напитков - Приготовление свежавыжатых соков - Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков - Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки Уметь: сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок промыть, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос Знать: правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками методы сервировки и оформления для подачи свежавыжатых соков и безалкогольных напитков

		правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования виды барного оборудования и инвентаря
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)	ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Практический опыт:
		подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Уметь:
		производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
		Знать:
		федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной

		защиты в организациях питания
	ПК 7.2 Приготовление теста	Практический опыт:
		составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Уметь:
		применять приемы смешанной закваски применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
		Знать:
		федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания способы организации питания, в том числе диетического рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты

	ПК 7.3 Разделка теста	Практический опыт:
		замешивание и формовка теста вручную замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
		Уметь:
		замешивать тесто вручную и работать на тестомесе применять различные способы замесов определять дефекты теста оценивать качество формовки хлебобулочной продукции соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
		Знать:
		федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
	ПК 7.4 Термическая обработка теста и отделка поверхности	Практический опыт:

	хлебобулочных изделий	выпечка несдобных хлебобулочных изделий выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий выпечка праздничных тортов, сложных видов печения
		Уметь:
		технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
		Знать:
		федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	ПК 7.5 Укладка и упаковка готовой продукции	Практический опыт:
		приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее

		презентации прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Уметь:
		отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
		Знать:
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания технологии приготовления хлебобулочной продукции требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям правила и технологии расчетов с потребителями требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
		Практический опыт:
		подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

(Кондитер)		проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Уметь: выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
		Знать: Знать: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов,	Практический опыт: подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

	кондитерской и шоколадной продукции	презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера Уметь: замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос Знать: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
--	-------------------------------------	--

		принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
	ПК 7.3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Практический опыт: оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха Уметь: обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах

		технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента Знать: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	ПК 7.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Практический опыт: разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической

		кондитерской продукции изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям Уметь: готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию Знать: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания организация питания, в том числе диетического рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
--	--	---

		виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
		Уметь: прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий проводить обучение помощника повара на рабочем месте оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
		Знать: нормативные правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию,

		оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий технологии наставничества и обучения на рабочих местах принципы ХАССП в организациях общественного питания требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
--	--	---

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессиональн ого стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/02.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке

		полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		руководством повара	рабочего места повара
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

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

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		повара	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

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

		потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		кондитерских изделий			
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.5.	33.011 Повар	В Приготовление	В/02.4

		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	33.008 Руководитель предприятия питания	А - Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы

		видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.008 Руководитель предприятия питания	А - Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.008 Руководитель предприятия питания	А - Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.008 Руководитель предприятия питания	А - Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование,	33.008	А - Управление и контроль текущей деятельности	А/01.5 Управление текущей деятельностью

		обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Руководитель предприятия питания	сотрудников служб, отделов	сотрудников производственной службы
	ВД 7 Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по запросу работодателя	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)	ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	33.014 Пекарь	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		ПК 7.2 Приготовление теста	33.014 Пекарь	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

		ПК 7.3 Разделка теста	33.014 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 7.4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	33.014 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 7.5 Укладка и упаковка готовой продукции	33.014 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер)	ПК 7.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	33.010 Кондитер	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

				кондитера	
		ПК 7.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	33.010 Кондитер	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 7.3. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 7.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант)	ПК. 8.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
		ПК 8.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 8.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
		ПК 8.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
		ПК. 8.5 Эксплуатировать инвентарь,	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по

		весомизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания		работ по обслуживанию гостей	обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 8.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	33.013 Официант, бармен	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Бармен)	ПК. 9.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
		ПК 9.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 9.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания

		ПК 9.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК. 9.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 9.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 9.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

[illegible]

[illegible]

Продолжение таблицы Матрица компетенций

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																									
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																										
ЕН.01	Химия	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		О	О	О	О	О	О		О		О															
ОП	Общепрофессиональный цикл																										
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		
ОП.04	Организация обслуживания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О			О	О	О	О	О			О	О	О	О	О		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	О	О	О	О	О		О		О	О	О															
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О																
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О																
ОП.08	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О		О	О		О	О																
ОПд.10	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		
П.00	Профессиональный цикл																										
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																										
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О								
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О								
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О								
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О								
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																										
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О									О	О	О	О	О	О		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О									О	О	О	О	О	О		
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О									О	О	О	О	О	О		
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О									О	О	О	О	О	О		
ПДП	Преддипломная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		

Продолжение таблицы Матрица компетенций

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																											
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК)																
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	5.1	5.2	5.3.	5.4	5.5	5.6	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																												
ЕН.01	Химия	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		О	О	О	О	О	О		О		О									О	О							
ОП	Общепрофессиональный цикл																												
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О				О							
ОП.04	Организация обслуживания	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О										О								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	О	О	О	О	О		О		О	О	О							О	О	О	О	О						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О																		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О								О	О	О	О							
ОП.08	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О		О	О		О	О																		
ОПд.10	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О							
П.00	Профессиональный цикл																												
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																												
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О											
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О											
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О											
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																												
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О		О	О								О	О	О	О	О						
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О								О	О	О	О	О						
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих																												
МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар	О	О	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О		
МДКд.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	О	О	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О	О	
УП.07.01	Учебная практика по профессии 16675 Повар	О	О	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О		
УПд.07.02	Учебная практика по профессии 12901 Кондитер	О	О	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О	О	
ПП.07.01	Производственная практика по профессии 16675 Повар	О	О	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О		
ППд.07.02	Производственная практика по профессии 12901 Кондитер	О	О	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О	О	

Продолжение таблицы Матрица компетенций

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																									
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК)														
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	9.1	9.2	9.3	9.4	9.5	9.6	9.7		
ПМд.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих																										
МДК.08.01	Освоение профессии 16399 "Официант"	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О										
МДК.08.02	Освоение профессии 11176 "Бармен"	О	О	О	О	О	О	О		О	О								О	О	О	О	О	О	О	О	О
МДК.08.03	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков (бариста-тестстер)	О	О	О	О	О	О	О		О	О								О	О	О	О	О	О	О	О	О
УП.08.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ПП.08.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ПМ.09	Интеллектуальная обработка данных и бизнес аналитика																										
МДК.09.01	Интеллектуальная обработка данных и бизнес аналитика							О		О	О			О													
УП.09.01	Учебная практика																										
ПМ.09.ЭК	Квалификационный экзамен																										

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13								
ООЦ	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		1476	1428	1428			26	22	1476		548	676	186	66				
ОУД.01	Русский язык	Э	96	84	84			6	6	96		34	62						
ОУД.02	Литература	ДЗ	104	104	104					104		34	70						

ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	82	82	82					82		38	44						
ОУД.04	Математика	Э	192	178	178			6	8	192		82	110						
ОУД.05	История	ДЗ	110	110	110					110		58	52						
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ	78	78	78					78		34	44						
ОУД.07	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78	78	78					78		34	44						
ОУД.08	Обществознание	ДЗ	108	102	102			6		108				42	66				
ОУД.09	География	ДЗ	76	74	74			2		76			34	42					
ОУД.10	Физика	Э	144	132	132			4	8	144		42	44	58					
ОУД.11	Информатика	ДЗ	88	88	88					88			44	44					
ОУД.12	Биология		120	120	120					120		66	54						
ОУД.13	Химия	ДЗ	132	130	130			2		132		58	74						
ОУД.14	Основы практической деятельности	ДЗ	34	34	34					34		34							
ОУД.15	Основы проектной деятельности / Родной язык		34	34	34					34		34							
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		436	432	432			4		432	4			32	88	84	108	44	80
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	40	36	36			4		36	4					40			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36	36	36					36							36		
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ	32	32	32					32									32
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164	164	164					164				14	44	20	38	22	26
ОГСЭ.05	Физическая культура	ДЗ	164	164	164					164				18	44	24	34	22	22
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		184	180	180			4		180	4			32	88	84	108	44	80
ЕН.01	Химия	ДЗ	144	144	144					144						40			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	40	36	36			4		36	4						36		
ОП	Общепрофессиональный цикл		658	642	642				16	612	46								32
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	68	68	68					64	4			14	44	20	38	22	26
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96	88	88				8	96				18	44	24	34	22	22
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	72	64	64				8	64	8			58	86	40			
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	64	64	64					64				58	86				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	96	96	96					96						40			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	32	32					32		64	110	174	114	68		50	78
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	96	96					96			68						
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	34	34	34					32	2			40	56				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	68					68		30	42						
ОПд.10	Основы калкуляции и учета	ДЗ	32	32	32						32			64					

П.00	Профессиональный цикл		2970	2518	846					1728	1242		78	162				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		240	78	78			8	10	212	28		78	162				
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	42	42	42					32	10		42					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	54	36	36			8	10	36	18			54				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72			36	36				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72				72				
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		390	268	372			8		336	54			390				
МДК.02.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	42	10	34			4	4	34	8			42				
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	132	42	122		20	4	6	86	46			132				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72				72				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144				144				
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		304	214	284			10		212	92			304				
МДК.03.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	54	14	46			4	4	32	22			54				
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	70	20	58			6	6	36	34			70				
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				36	36			72				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108				108				
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		1728	248	180	144		10	10	176	72			248				
МДК.04.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	212	48	16			4	4	32	16			48				
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	32	56	20			6	6	36	20			56				
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	72		72				36	36			72				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72				72				

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		286	216	264			12		264	22						286	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	42	12	32			6	4	32	10						42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	64	24	52			6	6	52	12						64	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72							72	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108							108	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э	226	150	204			8	14	204	22						38	188
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	118	42	96		16	8		96	22						38	80
ПП.06	Производственная практика		108	108		108				108								108
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих									324	172						194	302
МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар	Э							14									
МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер	Э							14									
УП.07.01	Учебная практика по профессии 16675 Повар	ДЗ	72	72		72				72							72	
УП.07.02	Учебная практика по профессии 12901 Кондитер	ДЗ	72	72		72				72								72
ПП.07.01	Производственная практика по профессии 16675 Повар	ДЗ	108	108		108				108							108	
ПП.07.02	Производственная практика по профессии 12901 Кондитер	ДЗ	216	216		216				72	144							216
	Квалификационный экзамен		28						28		28						14	14
ПМ.08	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		664	640	208	432		6	18		664				156		508	
МДК.08.01	Освоение профессии 16399 "Официант"	Э	84	76	76				8		84				84			
МДК.08.02	Освоение профессии 11176 "Бармен"	Э	60	50	50			4	6		60						60	
МДК.08.03	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков (бариста-тестер)	Э	88	82	82			2	4		88						88	
УП.08.01	Учебная практика	ДЗ	180	180		180					180				36		144	

ПП.08.01	Производственная практика	ДЗ	252	252		252					252				36		216		
ПМ.09	Интеллектуальная обработка данных и бизнес аналитика		116	108	36				8		116					116			
МДК.09.01	Интеллектуальная обработка данных и бизнес аналитика		38	36	36				2		38					38			
УП.09.01	Учебная практика		72	72		72					72					72			
ПМ.09.ЭК	Квалификационный экзамен		6						6		6					6			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216																216
Итого:			5940																

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	МДК 07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер	158	работодатель	ООО «Бон Густо» предлагает включение в программу модуля «Освоение профессии 12901 Кондитер», так как кондитерская продукция предполагает изготовление широкого ассортимента сложных в изготовлении кондитерских изделий, предназначенных для оформления витрин, поставки в рестораны, отели и специализированные магазины, а также на корпоративы, банкеты и другие торжественные мероприятия. Чаще всего это сложносоставные торты, сладкая выпечка, птифур, пирожные, фигурный шоколад, конфеты ручной работы, горячие, холодные и замороженные десерты. При изготовлении используется специализированное оборудование, применяются различные техники с использованием готовых форм или ручным изготовлением сложных декоративных элементов.
2	МДК 07.02 Освоение профессии Пекарь	158	работодатель	ООО «Бон Густо» предлагает включение в программу модуля «Освоение профессии Пекарь», так как один из основных, но разнообразных продуктов на столе является хлеб. Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских изделий соотношением муки, сахара и др. добавок. В хлебе и булках муки должно быть не меньше половины. Он составляет рецептуру или пользуется утверждёнными

				рецептами, выбирает исходные материалы (муку, добавки и пр.), придаёт будущим булкам форму (самостоятельно или раскладывая по формам), а затем выпекает их в печи. Поэтому целесообразно вывести подготовку по этой профессии в отдельную дисциплину.
3	ПМ 08.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	702	работодатель	ООО «Бон Густо» предлагает включение в программу модуля «Освоение профессии Официант, бармен», так как количество обслуживающего персонала в ресторанах и кафе, предприятиях общественного питания зависит от сезона и возрастает или уменьшается, требуя дополнительно кадры по данным направлениям.
4	ОП. 10 Основы калькуляции и учета	62	работодатель	ООО «Бон Густо» предлагает включение в программу дисциплины «Основы калькуляции и учета», так как любой производственный пищевой процесс на предприятии общественного питания требует ведения учета продукции в соответствии с составленными калькуляциями на различные виды блюд.
5	ПМ.09 Интеллектуальная обработка данных и бизнес аналитика	36	ЦОМ/работодатель	Профессиональный модуль направлен на формирование знаний использования ИИ, что позволяет повысить эффективность предприятия, упрощает работу сотрудников, снижает вероятность ошибок по невнимательности. Отлаженные процессы помогут повысить доходы, снизить расходы и улучшить качество обслуживания гостей. Это актуально для общепита любого формата: будь то кафе, ресторан, кофейня, фастфуд, столовая, пекарня или бар.
Итого		958		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Производственная практика ПМ.01 Виды работ:	ПМ.01 Организация и ведение процессов	72 ч	3 сем.	Цех заготовки материалов (полуфабрикатов)	Повар отделения (цеха)

	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-	приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
--	---	--	--	--	--	--

	гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос					
2.	Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных	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	144 ч	4 сем	Горячий цех	Повар отделения (цеха)

изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом,					
---	--	--	--	--	--

	эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
3.	Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	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	108 ч	5 сем.	Холодный цех	Повар отделения (цеха)

	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 10. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,					
--	---	--	--	--	--	--

производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 11. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 14. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности					
--	--	--	--	--	--

	продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 16. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					
4.	Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями,	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	72 ч.	6 сем.	Горячий/холодный цеха	Повар отделения (цеха)

	регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до					
--	---	--	--	--	--	--

	вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
5.	Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом	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	108 ч	7 сем.	Кондитерское/хлебопекарное отделение	Повар отделения (цеха)/кондитер/мастер

обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований,					
--	--	--	--	--	--

	точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
6.	Производственная практика 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	8 сем.	Предприятие общественного питания (отдела, цеха)	Шеф-повар

8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.					
--	--	--	--	--	--

23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.					
---	--	--	--	--	--

32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.					
---	--	--	--	--	--

	41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.					
7.	Производственная практика Виды работ: 1. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 2. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 3. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. . Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»	108 ч	7 сем.	Цех заготовки материалов (полуфабрикатов)) Горячий/холодный цех	Повар отделения (цеха)

	соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 9. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 10. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением					
--	---	--	--	--	--	--

	технологических и санитарно-гигиенических режимов. 11. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.					
8.	Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление изделий из бисквитного, песочного, заварного теста. 2. Приготовление изделий из слоеного, воздушного теста. 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов. 4. Оформление мучных кондитерских изделий. 5. Приготовление тортов и пирожных. 6. Приготовление пирогов.	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	72 ч.	8 сем.	Кондитерское/хлебопекарное отделение	Повар отделения (цеха)/кондитер/мастер
9.	Производственная практика Виды работ:	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Пекарь»	72ч	8 сем.	Кондитерское/хлебопекарное отделение	Повар отделения (цеха)/

	1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 5. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги					кондитер/мастер
--	---	--	--	--	--	-----------------

	питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
10.	Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с планом практики. 2. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья. 3. Отработка приемов работы со столовым бельем. 4. Отработка приемов работы с подносом. 5. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. 6. Отработка приемов предварительной сервировки столов. 7. Отработка приемов подачи блюд. 8. Отработка приемов уборки и замены использованной посуды. 9. Оформление столов композициями из цветов. 10. Подготовка бара предприятия к обслуживанию. 11. Встреча гостей бара предприятия и приёма заказа. 12. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии. 13. Приготовление и подачи горячих напитков в баре предприятия.	ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	252 ч	4,5,6 сем	Зал столовой, кафе, ресторана	Старший смены

14. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия. 15. Приготовление и подача простых закусок в баре предприятия. 16. Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в баре предприятия. 17. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия. 18. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия. 19. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. 20. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. 21. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 22. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. 23. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. 24. подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. 25. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. 26. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.					
---	--	--	--	--	--

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	17	612	22	792	1	36			1	36	1	36			1	36			11	1476
2 курс	29	1044	13	468	16	576	2	72	1	36	1	36	11	396	3	108	8	288			10	1512
3 курс	18	648	9	324	9	324	2	72	1	36	1	36	21	756	7	252	14	504			11	1476
4 курс	12	432	6	216	6	216	2	72	1	36	1	36	21	756	10	360	11	396	6	216	2	1476
Всего	98	3528	45	1620	53	1908	7	252	3	108	4	144	54	1944	21	756	31	1116	6	216	34	5940

Обозначения и сокращения:

 36 – обучение по модулям и дисциплинам;  ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);  П – практики (36 ак.ч. в неделю);

 К – каникулы;  Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Бон Густо», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии);

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2,3,4, курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме – демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

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

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

Лаборатории:

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

Зоны по видам работ:

- Фудкорт «Кухни мира»
- Зона «Комбинат питания»

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (Техническое оснащение организаций питания, Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Основы калькуляции и учета).

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического работника, участвующего в реализации образовательной программы	Должность, ученая степень, ученое звание, квалификационная категория	Уровень (уровни) профессионального образования с указанием наименования направления подготовки и (или) специальности, в том числе научной, и квалификации	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года);	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей);	
					общий стаж работы	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических работников
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						
Русский язык	Андреева Татьяна Алексеевна	Первая (преподаватель), 2023 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.03.2023 № Р-130	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1985 г., Учитель русского языка и литературы, «Русский язык и литература»	- ООО «Инфоурок» (удостоверение о ПК № 00205229 от 2021 г.): «Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС», 72 час.;	20	20
Литература	Андреева Татьяна Алексеевна	Первая (преподаватель), 2023 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.03.2023 № Р-130	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1985 г., Учитель русского языка и литературы, «Русский язык и литература»	- ООО «Инфоурок» (удостоверение о ПК № 00205229 от 2021 г.): «Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС», 72 час.;	20	20
Иностранный язык	Кузнецова Алена Олеговна	нет	Высшее. ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет", 2021 г., Бакалавр, "Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)"	- БУ ВО "Сургутский государственный университет" (удостоверении о ПК № 860601013593 от 2023 г.): "Система ситуационных заданий как средств интеграции содержания дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов", 16 час.;	3	3
Математика	Красноносва Ольга Николаевна	Высшая квалификационная категория, 02.03.2022 , Приказ Минобрнауки России от 30.03.2022 № 269	Хакасский государственный университет им. Катанова Диплом ДВС 1586808 ,2002 г. Квалификация: Учитель информатики и математики Специальность: Математика	«Разговоры о важном» Система работы классного руководителя (куратора) Удостоверение 230000082798 ФГАОУ «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования	21	21

				Министерства просвещения Российской Федерации» 58 часов, 2022 год		
История	Балакин Игорь Николаевич	нет	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им.Н.К. Крупской, 1989 г., Учитель истории и обществоведения, "История и обществоведение"	- ООО «Инфоурок», 2022 г., Учитель географии, «География: теория и методика преподавания в образовательной организации», 600 час.	37	21
Физическая культура	Кочнев Андрей Викторович	Высшая (учитель), 2023 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-1066 от 24.11.2023	Высшее. Тверской государственный университет, 2016 г., Бакалавр, "Физическая культура"	нет- ООО «Инфоурок», 2022 г., Учитель физической культуры	23	17
Основы безопасности и защиты Родины	Чубаркин Андрей Алексеевич	нет	Высшее. Ташкентское высшее танковое командное училище им. Т.С. Рыбалко, 1987 г., Инженер по эксплуатации гусеничных и колесных машин, «Командная тактическая, Гусеничные и колесные машины»	Профессиональная переподготовка: ООО «Инфоурок», 2023 г., Преподаватель, «Педагог СПО.Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 540 час	38	10
Обществознание	Балакин Игорь Николаевич	нет	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им.Н.К. Крупской, 1989 г., Учитель истории и обществоведения, "История и обществоведение"	- ООО «Инфоурок», 2022 г., Учитель географии, «География: теория и методика преподавания в образовательной организации», 600 час.	37	21
География	Балакин Игорь Николаевич	нет	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им.Н.К. Крупской, 1989 г., Учитель истории и обществоведения, "История и обществоведение"	- ООО «Инфоурок», 2022 г., Учитель географии, «География: теория и методика преподавания в образовательной организации», 600 час.	37	21
Физика	Агаркова Татьяна Николаевна	Первая квалификационная категория, 02.03.2023, Распоряжение Министерства образования от 15.03.2023 №Р-260	Высшее Белгородский Государственный технологический университет им .В.Г. Шухова, 2003, инженер «Химическая технология тугоплавких неметаллических и силикатных материалов»	Диплом о ПП №772402018503 ФГБОУ ДПО «ИРДПО», 364 час, 2015, «Педагогика среднего профессионального и высшего образования»	20	20
Информатика	Тихонова Юлия Владимировна	нет	Высшее.	- ООО «Московский институт профессиональной	20	7

			ГОО ВПО Московский государственный областной университет, 2009 г., Учитель информатики, «Информатика»	переподготовки и повышения квалификации педагогов» (удостоверение о ПК № 0035040 от 2023 г.): «Применение современных компьютерных технологий в процессе обучения информатике в условиях реализации ФГОС», 72 час.;		
Биология	Базутин Сергей Викторович	нет	Высшее. Калининский государственный университет, 1989 г., Преподаватель биологии и химии, "Биология"	№ 040000194984 от 2020 г.): "Совершенствование предметных и методических компетенций педагогических работников (в том числе в области формирования функциональной грамотности) в рамках реализации федерального проекта "Учитель будущего", 112 час.;	32	32
Химия	Тараканова Марина Валерьевна	Высшая (преподаватель), 2023 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-1067 от 24.11.2023	Высшее. Московский ордена Ленина и ордена Трудового Красного Знамени государственный педагогический институт имени В.И. Ленина, 1986 г., Учитель химии, «Химия»	- ГБПОУ МО «Балашихинский техникум» (удостоверение о ПК № 340000600325 от 31.03.2023): «Инклюзивное обучение лиц с особыми образовательными потребностями в системе СПО с использованием ресурсов информационно-технологической платформы «Академия-Медиа 3.5», 36 час.;	34	21
Основы практической деятельности	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Основы проектной деятельности / Родной язык	Андреева Татьяна Алексеевна	Первая (преподаватель), 2023 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.03.2023 № Р-130	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1985 г., Учитель русского языка и литературы, «Русский язык и литература»	- ООО «Инфоурок» (удостоверение о ПК № 00205229 от 2021 г.): «Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС», 72 час.;	20	20
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						

Основы философии	Балакин Игорь Николаевич	нет	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им.Н.К. Крупской, 1989 г., Учитель истории и обществоведения, "История и обществоведение"	- ООО «Инфоурок», 2022 г., Учитель географии, «География: теория и методика преподавания в образовательной организации», 600 час.	37	21
История	Балакин Игорь Николаевич	нет	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им.Н.К. Крупской, 1989 г., Учитель истории и обществоведения, "История и обществоведение"	- ООО «Инфоурок», 2022 г., Учитель географии, «География: теория и методика преподавания в образовательной организации», 600 час.	37	21
Психология общения	Андреева Татьяна Алексеевна	Первая (преподаватель), 2023 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.03.2023 № Р-130	Высшее. Московский ордена Трудового Красного Знамени областной педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1985 г., Учитель русского языка и литературы, «Русский язык и литература»	- ООО «Инфоурок» (удостоверение о ПК № 00205229 от 2021 г.): «Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС», 72 час.;	20	20
Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кузнецова Алена Олеговна	нет	Высшее. ФГБОУ ВО "Тверской государственный университет", 2021 г., Бакалавр, "Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)"	- БУ ВО "Сургутский государственный университет" (удостоверении о ПК № 860601013593 от 2023 г.): "Система ситуационных заданий как средств интеграции содержания дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов", 16 час.;	3	3
Физическая культура	Кочнев Андрей Викторович	Высшая (учитель), 2023 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-1066 от 24.11.2023	Высшее. Тверской государственный университет, 2016 г., Бакалавр, "Физическая культура"	нет- ООО «Инфоурок», 2022 г., Учитель физической культуры	23	17
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						
Химия	Тараканова Марина Валерьевна	Высшая (преподаватель), 2023 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-1067 от 24.11.2023	Высшее. Московский ордена Ленина и ордена Трудового Красного Знамени государственный педагогический институт имени В.И. Ленина, 1986 г., Учитель химии, «Химия»	- ГБПОУ МО «Балашихинский техникум» (удостоверение о ПК № 340000600325 от 31.03.2023):«Инклюзивное обучение лиц с особыми образовательными потребностями в системе СПО с использованием ресурсов информационно-технологической платформы «Академия-Медиа 3.5», 36 час.;	34	21
Экологические основы природопользования	Тараканова Марина Валерьевна	Высшая (преподаватель), 2023 г., Распоряжение Министерства	Высшее. Московский ордена Ленина и ордена Трудового Красного	- ГБПОУ МО «Балашихинский техникум» (удостоверение о ПК № 340000600325 от	34	21

		образования Московской области № Р-1067 от 24.11.2023	Знамени государственный педагогический институт имени В.И. Ленина, 1986 г., Учитель химии, «Химия»	31.03.2023): «Инклюзивное обучение лиц с особыми образовательными потребностями в системе СПО с использованием ресурсов информационно-технологической платформы «Академия-Медиа 3.5», 36 час.;		
Общепрофессиональный цикл						
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Организация хранения и контроль запасов и сырья	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Техническое оснащение организаций питания	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Организация обслуживания	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Мазурина Алина Владиславовна	нет	Высшее. ФГБОУ ВПО «Московский государственный Агро	- ГБПОУ МО «Балашихинский техникум» (удостоверение о ПК 340000600324 от 31.03.2023): Инклюзивное обучение лиц с	4	2

			инженерный университет им. В.П. Горчкина, 2013 г., Экономист-менеджер, «Экономика в управлении на предприятии (в агропромышленном комплексе)»	особыми образовательными потребностями в системе СПО с использованием ресурсов информационно-технологической платформы «Академия-Медиа 3.5», 36 час.;		
Правовые основы профессиональной деятельности	Ефимова Марина Николаевна	нет	Высшее. НОУ ВПО "Институт государственного управления, права и инновационных технологий", 2012 г., Юрист, "Юриспруденция"	- ГБОУ ВО МО «АСОУ»(удостоверение о ПК от 2024 г.): "Реализация в профессиональной деятельности образовательной организации занятий «Разговоры о важном: от монолога к диалогу»", 36 час.;	19	1
Информационные технологии в профессиональной деятельности	Тихонова Юлия Владимировна	нет	Высшее. ГОУ ВПО Московский государственный областной университет, 2009 г., Учитель информатики, «Информатика»	- ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» (удостоверение о ПК № 0035040 от 2023 г.): «Применение современных компьютерных технологий в процессе обучения информатике в условиях реализации ФГОС», 72 час.;	20	7
Охрана труда	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Безопасность жизнедеятельности	Чубаркин Андрей Алексеевич	нет	Высшее. Ташкентское высшее танковое командное училище им. Т.С. Рыбалко, 1987 г., Инженер по эксплуатации гусеничных и колесных машин, «Командная тактическая, Гусеничные и колесные машины»	Профессиональная переподготовка: ООО «Инфоурок», 2023 г., Преподаватель, «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 540 час	38	10
Основы калькуляции и учета	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и	27	14

			технолог, «Технология приготовления пищи»	практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.		
Профессиональный цикл						
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Учебная практика	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Производственная практика	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес	27	14

		области от 15.12.2020 № Р-809	РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.		
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Учебная практика	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Производственная практика	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37

Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Учебная практика	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Производственная практика	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г.,	27	14

		области от 15.12.2020 № Р-809	технолог, «Технология приготовления пищи»	«Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.		
Учебная практика	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Производственная практика	Бойченко Светлана Владимировна	Высшая (преподаватель), 2024 г., Распоряжение Министерства образования Московской области № Р-185 от 22.02.2024	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1990 г., Техник-технолог, "Технология приготовления пищи"	- ФГБОУ ВО «Московский гос. университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (удостоверение о 180000479922 от 19.09.2019): «Внедрение инноваций в организациях индустрии туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг (гастрономический туризм)», 18 час.;	37	37
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Антонова Яна Владимировна	Первая (мастер производственного обучения), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Высшее. Московская государственная технологическая академия, 2001 г., Инженер, «Технология продуктов общественного питания»	- ФГБОУ ВО «Московский государственный психолого-педагогический университет» (удостоверение о ПК № 772410554434 от 10.10.2020): «Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11-х классов», 16 час.;	26	6
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Антонова Яна Владимировна	Первая (мастер производственного обучения), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Высшее. Московская государственная технологическая академия, 2001 г., Инженер, «Технология продуктов общественного питания»	- ФГБОУ ВО «Московский государственный психолого-педагогический университет» (удостоверение о ПК № 772410554434 от 10.10.2020): «Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности	26	6

				у обучающихся 6-11-х классов», 16 час.;		
Учебная практика	Антонова Яна Владимировна	Первая (мастер производственного обучения), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Высшее. Московская государственная технологическая академия, 2001 г., Инженер, «Технология продуктов общественного питания»	- ФГБОУ ВО «Московский государственный психолого-педагогический университет» (удостоверение о ПК № 772410554434 от 10.10.2020): «Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11-х классов», 16 час.;	26	6
Производственная практика	Антонова Яна Владимировна	Первая (мастер производственного обучения), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Высшее. Московская государственная технологическая академия, 2001 г., Инженер, «Технология продуктов общественного питания»	- ФГБОУ ВО «Московский государственный психолого-педагогический университет» (удостоверение о ПК № 772410554434 от 10.10.2020): «Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11-х классов», 16 час.;	26	6
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Производственная практика	Бочарова Марина Владимировна	Высшая (преподаватель), 2020 г., распоряжение Министерства образования Московской области от 15.12.2020 № Р-809	Среднее профессиональное. Московский техникум общественного питания Министерства торговли РСФСР, 1986 г., Техник-технолог, «Технология приготовления пищи»	Профессиональная переподготовка: - АНО ВПО «Европейский Университет «Бизнес Треугольник», 2017 г., «Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 350 час.	27	14
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих						

Освоение профессии 16675 Повар	Киреева Екатерина Александровна	нет	Среднее профессиональное. Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области " Колледж " Подмосковье" г. Солнечногорск Московской области, 2017, Техник- технолог, "Технология продукции общественного питания"	ФГБОУ ВО "Пензенский государственный технологический университет", 2024 г., "Педагогика профессионального образования", Педагог профессионального образования.	4	2
Освоение профессии 12901 Кондитер	Глухова Ольга Геннадьевна	нет	Высшее. Бухарский технологический институт пищевой и легкой промышленности, 2001 г., Бакалавр, "Технология общего питания"	Профессиональная переподготовка: - АНО ДПО "ФИПКип", 2020 г., "Мастер производственного обучения", 520 час.;	23	3
Учебная практика по профессии 16675 Повар	Киреева Екатерина Александровна	нет	Среднее профессиональное. Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области " Колледж " Подмосковье" г. Солнечногорск Московской области, 2017, Техник- технолог, "Технология продукции общественного питания"	ФГБОУ ВО "Пензенский государственный технологический университет", 2024 г., "Педагогика профессионального образования", Педагог профессионального образования.	4	2
Учебная практика по профессии 12901 Кондитер	Глухова Ольга Геннадьевна	нет	Высшее. Бухарский технологический институт пищевой и легкой промышленности, 2001 г., Бакалавр, "Технология общего питания"	Профессиональная переподготовка: - АНО ДПО "ФИПКип", 2020 г., "Мастер производственного обучения", 520 час.;	23	3
Производственная практика по профессии 16675 Повар	Киреева Екатерина Александровна	нет	Среднее профессиональное. Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области " Колледж " Подмосковье" г. Солнечногорск Московской области, 2017, Техник- технолог, "Технология	ФГБОУ ВО "Пензенский государственный технологический университет", 2024 г., "Педагогика профессионального образования", Педагог профессионального образования.	4	2

			продукции общественного питания"			
Производственная практика по профессии 12901 Кондитер	Глухова Ольга Геннадьевна	нет	Высшее. Бухарский технологический институт пищевой и легкой промышленности, 2001 г., Бакалавр, "Технология общего питания"	Профессиональная переподготовка: - АНО ДПО "ФИПКП", 2020 г., "Мастер производственного обучения", 520 час.;	23	3
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих						
Освоение профессии 16399 "Официант"	Пономарева Виктория Евгеньевна	нет	Среднее профессиональное. ГБПОУ МО "Колледж "Подмосковье" г.Солнечногорск Московской обл., 2017 г., Техник-технолог, "Технология продукции общественного питания"	нет	6	3
Освоение профессии 11176 "Бармен"	Пономарева Виктория Евгеньевна	нет	Среднее профессиональное. ГБПОУ МО "Колледж "Подмосковье" г.Солнечногорск Московской обл., 2017 г., Техник-технолог, "Технология продукции общественного питания"	нет	6	3
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков (бариста-титестер)	Пономарева Виктория Евгеньевна	нет	Среднее профессиональное. ГБПОУ МО "Колледж "Подмосковье" г.Солнечногорск Московской обл., 2017 г., Техник-технолог, "Технология продукции общественного питания"	нет	6	3
Учебная практика	Пономарева Виктория Евгеньевна	нет	Среднее профессиональное. ГБПОУ МО "Колледж "Подмосковье" г.Солнечногорск Московской обл., 2017 г., Техник-технолог, "Технология продукции общественного питания"	нет	6	3
Производственная практика	Пономарева Виктория Евгеньевна	нет	Среднее профессиональное. ГБПОУ МО "Колледж "Подмосковье" г.Солнечногорск Московской обл., 2017 г., Техник-технолог, "Технология продукции общественного питания"	нет	6	3

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 150 750,21 руб.