

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-  
ЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ «ЮНОСТЬ»

СОГЛАСОВАНО  
на методическом совете  
протокол № 187  
от « 28 » 06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «Верхнепыш-  
минский механико-  
технологический техникум «Юность»  
  
В.Г. Лобастов  
« 28 » 06 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «Профи-Дар»  
  
Т.А. Гущина  
« 28 » 06 2023 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

подготовки специалистов среднего звена  
**среднего профессионального образования**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и  
кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – социально-экономический

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 зарегистрировано Министерством юстиции 20.12.2016 № 44828

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ .....	4
РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА .....	5
1.1 Общие положения .....	5
1.2 Нормативные основания для разработки ОПОП .....	5
1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП .....	6
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ .....	7
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ..	7
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ .....	8
4.1 Общие компетенции .....	8
4.2 Профессиональные компетенции .....	10
4.3 Личностные результаты .....	73
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	74
5.1 Учебный план по специальности .....	74
5.2 Календарный учебный график.....	76
5.3. Рабочая программа воспитания .....	76
5.4. Календарный план воспитательной работы .....	77
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	78
6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы .....	78
6.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .....	96
6.3 Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.....	96

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Автор-разработчик программы подготовки специалистов среднего звена Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность».

1. Представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020), зарегистрированный Министерством юстиции РФ от 20.12.2016 №44828 и проектом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Содержание программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработано в соответствии с потребностями работодателей, особенностями развития региона и отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли.

3. Объем времени вариативной части ППССЗ оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает требования работодателей. Дополнительно по заказу работодателей в рамках ППССЗ СПО осуществляется подготовка по видам профессиональной деятельности:

ВОП.10 Проектная деятельность

ВОП.11 Калькуляция и учет в общественном питании

ВОП.12 Автоматизация складского учета в компьютерной программе 1С: Предприятие

ВОП.13 Основы предпринимательской деятельности

ВОП.14 Эффективное поведение на рынке труда

ВМДК.07.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

ВМДК.07.02 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ВПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

4. Материально-техническое обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям ФГОС.

Вывод: данная основная профессиональная образовательная программа позволяет подготовить специалиста по поварскому и кондитерскому делу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с требованиями экономики Свердловской области и запросами работодателей региона.

# ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

### 1.1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа далее ОПОП по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

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

### 1.2 Нормативные основания для разработки ОПОП

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 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);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 16472 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. регистрационный N 40270);

- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
- Программы профессиональных модулей и учебных дисциплин.
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. (Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.)
- Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность».
- Правила внутреннего распорядка Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность».
- Порядок формирования расписания учебных занятий в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность».
- Положение о текущей и промежуточной аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования.
- Положение о самостоятельной работе студентов.
- Положение об организации и проведении практики обучающихся по программам среднего профессионального образования.
- Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС).
- Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 №367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с «ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов»), дата введения 01.01.1996. Изменение 7/2012 ОКПДТР, внесенное Приказом Росстандарта от 19.06.2012 №112-ст, введено в действие с 01.08.2012 года.
- Письмо Минобрнауки России от 03.08.2015 №08-1189 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов»).

### **1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП**

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ПОПОП – примерная основная профессиональная образовательная программа;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ВПМ – вариативный профессиональный модуль;
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования - 4464 часа.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

## РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)<sup>1</sup>.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

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

<sup>1</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

	живания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	Осваивается
	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Осваивается

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

### 4.1 Общие компетенции

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



ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		<b>Знания</b> 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.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии, достижения своей страны, родного края; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности, правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

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

## 4.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Практический опыт в:</b> - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		<b>Умения:</b> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - 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 без-

		<p>опасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества сырья, продуктов;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>- контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</li> </ul>

		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>- формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и без-</li> </ul>

		<p>опасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li>- владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>- выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</li> <li>- готовить кнельную массу, формировать кнели, фаршировать кнельной массой;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</li> <li>- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</li> <li>- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> <li>- современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий</p>		<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правила организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правила расчета себестоимости полуфабрикатов</li> </ul>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей раз-</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкци-</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с</li> </ul>

<p>личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ями и регламентами</p>	<p>учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы</li> </ul>
---	---------------------------	--

		<p>хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи супов;</li> </ul>



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

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>языке</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи соусов;</li> <li>- организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на</li> </ul>
--	--------------	--

		<p><b>вынос:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>- вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	ПК 2.4.	<b>Практический опыт в:</b>

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

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

		<p>новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на</li> </ul>

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы,</li> </ul>



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

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	ПК 2.7. Осуществлять при-	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления,</li> </ul>

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>- правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p>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</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правила организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>
<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,</li> </ul>

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

		<p>лодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>- вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов,</li> </ul>
--	--	--



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

		<p>нием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правила организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в со-</li> </ul>

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

		<p>ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>- организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непрерывного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>- вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>
--	--	--

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



		<p>ного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>- вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,</li> </ul>
--	--	--

		<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul> <p>тов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреби-</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и без-</li> </ul>

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul> <p><b>Тов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации резуль-</li> </ul>

	<p>числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>татов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правила организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, мате-</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с</li> </ul>

<p>подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>риалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гиги-</li> </ul>
---	---	--

		<p>ены;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>- -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продук-</li> </ul>

		<p>тов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использова-</li> </ul>

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбереже-</li> </ul>

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
--	--	---

<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</li> </ul> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</li> <li>- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правила организации проработки рецептур;</li> <li>- правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
--	--	--

<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</li> <li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>- выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li> <li>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</li> <li>- классификация организаций питания;</li> <li>- стиль ресторанного меню;</li> <li>- взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</li> <li>- названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</li> <li>- ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</li> <li>- основные типы меню, применяемые в настоящее время;</li> <li>- принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</li> <li>- сезонность кухни и ресторанного меню;</li> <li>- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</li> </ul>
--	---	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</li> <li>- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</li> <li>- правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>- координации деятельности подчиненного персонала</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>- организовывать документооборот</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации питания;</li> <li>- методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>- методы эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие об-</li> </ul>

		<p>ласть личной ответственности бригадира;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> </ul> <p>психологические типы характеров работников</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</li> <li>- проведении инвентаризации запасов</li> </ul>	
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой снабжения;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</li> <li>- определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</li> <li>- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</li> <li>- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;</li> <li>- назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</li> <li>- изменения, происходящие в продуктах при хранении;</li> <li>- сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>- возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;</li> <li>- причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</li> <li>- современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- порядок списания продуктов (потерь при хранении);</li> <li>- современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</li> </ul>
<p>ПК 6.4. Осуществ-</p>		<p><b>Практический опыт в:</b></p>

<p>лять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</li> <li>- контроле качества выполнения работ;</li> <li>- организации текущей деятельности персонала</li> </ul>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</li> <li>- санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</li> <li>- положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</li> <li>- отраслевые стандарты;</li> <li>- правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</li> <li>- правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</li> <li>- стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011</li> <li>- классификацию организаций питания;</li> <li>- структуру организации питания;</li> <li>- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>- схема, правила проведения производственного контроля;</li> <li>- основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>- правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</li> <li>- современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</li> </ul>

		- правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>- инструктировании, обучении на рабочем месте</li> <li>- оценке результатов обучения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>- выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>- объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>- формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</li> <li>- виды инструктажей, их назначение;</li> <li>- роль наставничества в обучении на рабочем месте;</li> <li>- методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</li> <li>- личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</li> <li>- правила составления программ обучения;</li> <li>- способы и формы оценки результатов обучения персонала;</li> <li>- методики обучения в процессе трудовой деятельности;</li> <li>- принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</li> <li>- законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</li> <li>- современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</li> </ul>
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<p>ВПК 7.1. Подготавливать и дозировать сырье</p> <p>ВПК 7.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p> <p>ВПК 7.3 Производить разделку хле-</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</li> <li>-поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</li> <li>-проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</li> <li>-приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</li> <li>- хранения и подготовки сырья для приготовления различ-</li> </ul>

<p>бобулочных изделий из различных видов теста  ВПК 7.4 Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий  ВПК 7.5 Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.  ВПК 7.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий  ВПК 7.7 Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>		<p>ных видов теста;  -приготовления теста различными способами, том числе с применением тестоприготовительного оборудования;  -деления теста вручную;  - формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;  -разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;  -процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции  - настройки и регулирования режимов работы оборудования;  - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий, сушки сухарных изделий;  - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;  - выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;  - наладки и регулирования режима работы печи;  - отбраковки изделий;  -порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса  - упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения  - прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию  - упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
		<p><b>Умения:</b>  - 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  - приготовить жидкие дрожжи;  -активировать прессованные дрожжи;  - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;  -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;  -оценивать качество сырья по органолептическим показателям;  -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;  -определять различными методами готовность теста в процессе созревания;  -делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;  -проводить предварительную (промежуточную) расстойку;  -придавать окончательную форму тестовым заготовкам;  -работать с полуфабрикатами из замороженного теста;  укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;  -смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;  -контролировать качество окончательной расстойки полу-</p>

		<p>фабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить разделку мучных кондитерских изделий, выработываемых без крема;</li> <li>- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>- загружать полуфабрикаты в печь;</li> <li>- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- разгружать печь;</li> <li>- определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку;</li> <li>- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</li> <li>- отбраковывать готовые изделия по массе;</li> <li>- упаковывать изделия различными способами;</li> <li>- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; <ul style="list-style-type: none"> <li>- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> <li>- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</li> </ul> </li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</li> <li>- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>- способы изменения температуры дрожжей;</li> <li>- правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>- способы активации прессованных и сушеных</li> </ul>

		<p>дрожжей, производственный цикл</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления жидких дрожжей;</li> <li>-способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>-способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>-рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</li> <li>-методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста;</li> <li>-сущность процессов созревания теста;</li> <li>-правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</li> <li>- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>-массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</li> <li>-порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</li> <li>-рецептуры приготовления смазки;</li> <li>-приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>-причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</li> <li>-режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>-условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>-ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>-методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</li> <li>-методы расчета выхода готовой продукции;</li> <li>-методы определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>-правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</li> <li>-нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий;</li> <li>-требования к качеству готовой продукции;</li> <li>-требования к упаковке и маркировке изделий;</li> <li>правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;</li> <li>- правила и способы наладки и регулирования режимов работы упаковочного оборудования,</li> <li>возможные неисправности и способы их выявления</li> <li>-правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства</li> <li>- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями</li> </ul>
--	--	---

<p>ВПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</p>	<p>ВПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ВПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ВПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ВПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ВПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ВПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые, легкие и обезжиренные торты и пирожные с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</li> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- вести процесс приготовления простых хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;</li> <li>- ввести процесс изготовления тортов, пирожных и других кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок из различного вида сырья;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- оформлять изделия современным кондитерским сырьем (шоколад, карамель и другие);</li> <li>- требования к качеству и правила хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачества пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- назначение, правила безопасного использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- последовательность выполнения технологических опера-</li> </ul>



		<p>ций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</li> <li>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- требования к качеству и правила хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> </ul>
--	--	--

### 4.3 Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса	ЛР 13
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса	ЛР 15
	ЛР 16
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГАПОУ СО «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»</b>	
Готовый принимать участие в соуправлении техникума	ЛР 17
Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума	ЛР 18

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1 Учебный план по специальности

Учебный план разработан для очной формы обучения.

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена специалист по поварскому и кондитерскому делу.

*При составлении учебного плана учитывались:*

1. Примерная основная образовательная программа 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Регистрационный номер: 43.02.15-170519. Дата регистрации в реестре: 19.05.2017

2. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

3. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

4. Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения России от 01 марта 2023 г. N 05-592)

Начало учебного года 1 сентября, режим работы образовательной организации шестидневный.

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет **3 года 10 месяцев**.

Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практик);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- форму итоговой государственной аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ИГА;
- объем каникул по годам обучения.

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем предполагает лекции, лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых проектов (работ).

ОПОП СПО специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих учебных циклов на базе 9 классов:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

В рамках ОПОП специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело реализуется образовательная программа среднего общего образования, представленная обязательными учебными предметами и дополнительными учебными курсами с учетом Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 1 марта 2023 г. N 05-592).

Структура и содержание общеобразовательного цикла  
ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО  
с учетом требований ФГОС СПО 43.01.15 Поварское и кондитерское дело

<b>Предметная область</b>	<b>Общеобразовательные учебные предметы</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
Русский язык и литература	русский язык	96	базовый
	литература	118	базовый
Общественно-научные предметы	история	78	базовый
	обществознание	118	профильный
	география	38	базовый
Иностранные языки	иностранный язык (английский)	136	базовый
Математика и информатика	математика	290	профильный
	информатика	118	профильный

Физическая культура, экология и ОБЖ	физическая культура	78	базовый
	ОБЖ	38	базовый
Естественно-научные предметы	физика	96	базовый
	химия	116	профильный
	биология	38	базовый
<i>Дополнительные учебные курсы</i>			
Технология бесконфликтного общения		40	базовый
Основы научной исследовательской деятельности		38	базовый
Введение в специальность		40	базовый
<b>Всего часов</b>		1476	

Структура образовательной программы профессиональной подготовки включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 69,5 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (30,5%) использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Учебный план приводится в **приложении 1** к программе подготовки специалистов среднего звена.

## 5.2 Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП СПО специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в **приложении 2** к программе подготовки специалистов среднего звена.

## 5.3. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 зарегистрированного Министерством юстиции 20.12.2016 № 44828

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

Задачи:

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

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

#### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в **приложении 4.**

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

#### 6.1.1. Специальные помещения

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

#### Перечень специальных помещений

##### Кабинеты:

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

##### Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

##### Спортивный комплекс:

##### Залы:

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

#### 6.1.2. Материально-техническое оснащение

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности представлена в таблице.

Общеобразовательный учебный цикл			
Обязательные учебные предметы			
1	ОУП.01 Русский язык	Кабинет № 405 русского языка и литературы - таблицы русский язык - 28шт.; таблицы правила писания - 2 шт. специализированная учебная мебель: доска аудиторная -1шт.; шкафы для	624090 город Верхняя Пышма, Свердловская область, улица Лесная, дом 1 Здание учебного общественно-

		хранения - 2шт.; стол письменный для преподавателя - 1шт.; стул для преподавателя - 1шт.; столы двухместные ученические в комплекте со стульями - 15/30шт.	бытового блока с пешеходной галереей. Литер: А помещение №405, 4 этаж
2	ОУП.02 Литература	<b>Кабинет № 405 русского языка и литературы</b> - таблицы русский язык - 28шт.; таблицы правила писания - 2 шт. специализированная учебная мебель: доска аудиторная -1шт.; шкафы для хранения - 2шт.; стол письменный для преподавателя - 1шт.; стул для преподавателя - 1шт.; столы двухместные ученические в комплекте со стульями - 15/30шт.	624090 город Верхняя Пышма, Свердловская область, улица Лесная, дом 1 Здание учебного общественно-бытового блока с пешеходной галереей. Литер: А помещение №405, 4 этаж
3	ОУП.03 История	<b>Кабинет №317 истории и философии</b> портреты-1 комплект; плакаты-16шт.; карты по темам-10шт.; компьютер-1шт.; медиотека: презентации-6шт.; видео-25шт.; электронный учебник; диафильмы-25шт.; Специализированная учебная мебель: доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт.; столы одноместные ученические со стульями - 30/30шт;	624090 город Верхняя Пышма, Свердловская область, улица Лесная, дом 1 Здание учебного общественно-бытового блока с пешеходной галереей. Литер: А помещение №317, 3 этаж
4	ОУП.04 Обществознание	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин №48</b> -интерактивная доска; проектор; ноутбук Специализированная учебная мебель: -доска маркерная; -стол письменный для преподавателя; -стул для преподавателя; -столы двухместные ученические со стульями; -тумбочка; -шкаф книжный; -шкаф для одежды.	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 2А помещение №48 1 этаж
5	ОУП.05 География	<b>Кабинет №33 общественных дисциплин (география)</b> карты Отечественной истории-13шт.; плакаты по Всемирной истории и истории России-10шт.; DVD-1шт; телевизор-1шт; Специализированная учебная мебель: доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт; столы двухместные ученические в комплекте со стульями-15/30шт.	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 1А помещение №33 3 этаж
6	ОУП.06 Иностранный язык	<b>Кабинет №411 иностранного языка (немецкий)</b> аудиовизуальные средства-13шт.; специализированная учебная мебель:	624090 город Верхняя Пышма, Свердловская область, улица Лесная, дом 1

		<p>доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт.; столы двухместные ученические со стульями - 10/20шт.</p> <p><b>Кабинет №28 иностранного языка (английский)</b>          Аудиоприложение-4шт.          алфавит английского языка в картинках-1шт.; магнитофон-1шт.; азбука английского языка-1шт.; медиатека для учителя: презентации-39шт.          Специализированная учебная мебель:          доска аудиторная (магнитная)-1шт.; стол письменный преподавателя-2шт.; стул для преподавателя-1шт.; шкаф для одежды-1ш;          шкаф книжный-1шт; столы двухместные ученические в комплекте со стульями-12/24шт.</p>	<p>Здание учебного общественно-бытового блока с пешеходной галереей.          Литер: А          помещение №411,          4 этаж</p> <p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53          Здание мастерских          Литер: 1А          помещение №28          2 этаж</p>
7	ОУП.07 (II) Математика	<p><b>Кабинет №23 математики</b>          Таблицы «Алгебра» -29шт.; комплект инструментов классных для доски-1шт.; комплект фольг-3шт.          Специализированная учебная мебель:          доска аудиторная-1шт; интерактивная доска-1шт; стол письменный для преподавателя-1шт; стул для преподавателя-1шт; столы двухместные в комплекте со стульями-15/25шт.; медиатека для учителя: презентации-38шт., видео-5шт.; геометрия: презентации-28шт.</p>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53          Здание мастерских          Литер: 1А          помещение №23          2 этаж</p>
8	ОУП.08 (II) Информатика	<p><b>Кабинет № 60 информатики и ИКТ</b>          Технические средства обучения:          компьютер-1шт.; принтер (со сканером) CANON MF32228-1шт.; диапроектор (слайд-проектор) -1шт.; медиатека для учителя: презентации-5шт.; специализированная учебная мебель:          доска маркерная-1шт.; стол компьютерный для преподавателя-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт.; шкаф книжный-1шт;          столы компьютерные одноместные ученические в комплекте со стульями-10/15шт.</p>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53          Здание мастерских          Литер: 1А          помещение №23          2 этаж</p>
9	ОУП.09 Физическая культура	<p><b>№330 Спортивный зал</b>          учебно-практическое оборудование:          бревно гимнастическое напольное-1шт.; скамейка гимнастическая-6шт.; канат для лазания-1шт.; мячи: баскетбольные,</p>	<p>624090 город Верхняя Пышма, Свердловская область, улица Лесная, дом 1          Здание учебного</p>



		футбольные, волейбольные - 15шт.; гимнастические маты-5шт.;сетка волейбольная-1шт.; тренажеры-8шт; рулетка измерительная-1шт.;свистки судейские-2шт; обручи-10шт;аптечка медицинская-1шт.; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий легкоатлетическая дорожка-1шт.; полоса препятствий-1шт.;гимнастический городок-1шт.; игровое поле-1шт.	общественно-бытового блока с пешеходной галереей. Литер: А помещение №330, 3 этаж
10	ОУП.10 Основы безопасности жизнедеятельности	<b>Кабинет № 1а основ безопасности жизнедеятельности</b> Плакаты: - «действия при пожаре» - 11шт. - «основы медицинских знаний» -1шт; - «здоровый образ жизни» -8шт.; - «герб, флаг, гимн» -3шт. - «вооруженные силы РФ» -13шт.; - «правила дорожного движения» -12шт.; - «чрезвычайные ситуации шт. -модель автомата Калашникова- 3шт.; Индивидуальные средства защиты: противогазы-15шт.; респираторы-2шт.; ватно-марлевые повязки-1шт.; аптечки-1шт медиаотека для учителя: презентации-9шт.; видео-6шт. Специализированная учебная мебель: доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт.; столы двухместные ученические в комплекте со стульями-13/26шт.	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 1А помещение №1а 1 этаж
11	ОУП.11 Физика	<b>Кабинет № 22 физики</b> плакаты-60шт.; таблицы по темам-3шт. комплект классных инструментов-1шт.; комплект портретов-15шт.; приборы для изучения законов Ньютона; амперметр-1шт.; осциллограф-1шт.; цифровые датчики-8шт.; демонстрационные приборы-18шт.; комплект проводов-15шт.; весы лабораторные-15шт.; динамометр школьный-15шт.; калориметр с подогревом-15шт.; штатив-15шт.; термометр-15шт.; наборы по темам-42шт.; наборы лабораторные-30шт.; вольтметр-1шт.; наборыгрометр-2шт.; микроскоп-1шт.; видеокамера-1шт.; веб-камера-1шт.; ноутбук-1шт.; стойки для лотков и наборов ГИА-10шт.; лабораторная посуда и инвентарь-56шт.; установка для изучения фотоэффекта-1шт.; медиаотека для учителя: презентации-38шт.; видео -26 шт.; комплекты видеofilьмов,	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 1А помещение №22 2 этаж

		электронных заданий, виртуальных лабораторных работ-3шт.; специализированная учебная мебель: интерактивная доска-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт.; тумба-3шт.; стол демонстрационный-1шт. шкаф книжный-1шт.; столы двухместные ученические в комплекте со стульями-13/26шт.	
12	ОУП.12 (П) Химия	<b>Кабинет №15 химии</b> Учебно-практическое оборудование: интерактивная доска-1шт.; телевизор-1шт. пробирки-100шт.; колбы-50-шт.; набор посуды – 5 шт.; реактивы-1 комплект; комплект «Юный химик» -10шт.; прибор для электролиза солей-5шт.; коллекции металлических, неметаллических материалов-5шт.; коллекция пластмасс-5шт.; диски с фильмами-2шт; медиатека для учителя: презентации-24шт.; видео -10шт. Специализированная учебная мебель: доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт.; столы двухместные ученические в комплекте со стульями-16/30шт.; стол демонстрационный-1шт.; шкаф книжный-2шт;	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 1А помещение №22 2 этаж
13	ОУП.13 Биология	<b>Кабинет №15 химии</b> Учебно-практическое оборудование: интерактивная доска-1шт.; телевизор-1шт. пробирки-100шт.; колбы-50-шт.; набор посуды – 5 шт.; реактивы-1 комплект; комплект «Юный химик» -10шт.; прибор для электролиза солей-5шт.; коллекции металлических, неметаллических материалов-5шт.; коллекция пластмасс-5шт.; диски с фильмами-2шт; медиатека для учителя: презентации-24шт.; видео -10шт. Специализированная учебная мебель: доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт.; столы двухместные ученические в комплекте со стульями-16/30шт.; стол демонстрационный-1шт.; шкаф книжный-2шт;	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 1А помещение №22 2 этаж
<b>Дополнительные учебные предметы</b>			
14	ДУК.04 Техника бесконфликтного общения	<b>Кабинет №48 общественных дисциплин (география)</b> карты Отечественной истории-13шт.; плакаты по Всемирной истории и истории России-10шт.; DVD-1шт; телевизор-1шт;	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских

		Специализированная учебная мебель: доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт; столы двухместные ученические в комплекте со стульями-15/30шт.	Литер: 2А помещение №48 4 этаж
15	ДУК.04 Основы научной исследовательской деятельности	<b>Кабинет №33 общественных дисциплин</b> карты Отечественной истории-13шт.; плакаты по Всемирной истории и истории России-10шт.; DVD-1шт; телевизор-1шт; Специализированная учебная мебель: доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя-1шт; столы двухместные ученические в комплекте со стульями-15/30шт.	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 1А помещение №33 3 этаж
16	ДУК. 05 Введение в специальность	<b>Лаборатория электротехники и электроники №63</b> -электроника и основы электроники (электротехнические и магнитные цепи, основы электроники, электрические машины и привод), стендовое исполнение, ручная версия – 1шт.; теоретические основы электротехники, стендовое исполнение (компьютеризированная) – 1шт.; электробезопасность в электроустановках до 1000 В ЭБЭЦ2 – С – Р (стендовое исполнение) – 3шт.; электрические машины и привод постоянного тока ЭМППТ1-С-Р, стендовое исполнение - 3шт.; электрические и магнитные цепи – 1шт.; электрические цепи заземления и зануления – 2шт.; электромонтаж и наладка в системах управления – 1шт.; электротехника – 2шт.; электрические машины переменного тока – 2шт. Специализированная учебная мебель: ноутбуки - 15шт.; шкаф зарядный для ноутбуков - 1шт.; принтер - 1шт.; доска аудиторная-1шт.; стол письменный для преподавателя-1шт.; стул для преподавателя - 1шт.; стол офисный - 1шт.; -столы двухместные ученические в комплекте со стульями - 11/22шт мебельная стенка – 1 комплект	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 2А помещение №63 2 этаж
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>			
	<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
1	ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.05 Психология общения	<b>Кабинет социально-экономических дисциплин</b> -интерактивная доска; проектор; ноутбук Специализированная учебная мебель: -доска маркерная; -стол письменный для преподавателя; -стул для преподавателя; -столы двухместные ученические со	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 2А помещение №48 1 этаж

		<p>стульями;  -тумбочка;  -шкаф книжный;  -шкаф для одежды.</p>	
2	ОГСЭ.02 История	<p><b>Кабинет истории</b>  -Карты Отечественной истории  Специализированная учебная мебель:  -доска маркерная;  -стол письменный для преподавателя;  -стул для преподавателя;  -шкаф для одежды;  -шкаф книжный;  -столы двухместные ученические в комплекте со стульями.</p>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53  Здание учебного корпуса.  Литер: А  помещение №28, 3 этаж</p>
3	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет иностранного языка</b>  - магнитофон; ноутбуки,  Специализированная учебная мебель:  -проектор; экран;  -столы под ноутбуки;  -доска аудиторная;  -стол письменный преподавателя;  -стул для преподавателя;  -столы двухместные ученические в комплекте со стульями.</p>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53  Здание учебного корпуса.  Литер: А  помещение №34, 4 этаж</p>
4	ОГСЭ.04 Физическая культура	<p><b>Спортивный зал</b>  - стол теннисный,  - скамейка гимнастическая, - канат для лазания  -мячи: баскетбольные, футбольные, волейбольные;  - гимнастические маты,  - сетка волейбольная  - тренажеры,  -обручи;  конусы  -площадка для единоборств (татами)  -лыжи с ботинками;  -шкаф для одежды;  -шкаф книжный;  -тумбочка; -кулер;  - аптечка медицинская  -стол письменный для преподавателя  -стул для преподавателя  открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий  - легкоатлетическая дорожка;  - полоса препятствий  - игровое поле.</p>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53  Здание учебного корпуса.  Литер: «1А,1Б,1В»  Помещение для занятий физической культурой и спортом №46. 2 этаж</p> <p>открытый стадион по адресу: 624090 город Верхняя Пышма, ул. Кривоусова, дом 53</p>
	<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	

5	ЕН.01 Химия	<p>Лаборатория химии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ноутбук; шкаф для зарядки ноутбуков.</li> <li>весы электронные учебные;</li> <li>весы аналитические весы с разновесами;</li> <li>весы технические весы с разновесами;</li> <li>сушильный шкаф;</li> <li>электропечь муфельная;</li> <li>-магнитная мешалка с подогревом;</li> <li>-электроплитка лабораторная;</li> <li>-аппарат для дистилляции воды;</li> <li>-набор ареометров; баня комбинированная лабораторная;</li> <li>-гигрометр (психрометр);</li> <li>-колориметр-нефелометр фотоэлектрический;</li> <li>-колонка абсорбционная;</li> <li>-нагреватель для пробирок;</li> <li>-рН-метр милливольтметр;</li> <li>-печь тигельная;</li> <li>-шкаф вытяжной;</li> <li>-спиртовка;</li> <li>-установка для титрования;</li> <li>-центрифуга демонстрационная;</li> <li>-столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями</li> <li>-стол весовой; -стол островной; стол-мойка;</li> <li>-стол торцевой на опорной тумбе;</li> <li>-стол титровальный;</li> <li>-табурет лабораторный;</li> <li>-посуда: бюксы, бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл, воронка лабораторная, колба коническая разной емкости, колба мерная разной емкости, кружки фарфоровые, палочки стеклянные, пипетка глазная, пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью, пипетка с делениями разной вместимостью, пробирки, стаканы химические разной емкости, стекла предметные, стекла предметные с углублением для капельного анализа, ступка и пестик, тигли фарфоровые, цилиндры мерные, чашка выпарительная. Вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой, бумага фильтровальная, вата гигроскопическая, груша резиновая для микробюреток и пипеток, держатель для пробирок, ерши для мойки колб и пробирок, капсуляторка, карандаши по стеклу, кристаллизатор, ножницы, палочки графитовые, трубки резиновые соединительные. Штатив лабораторный для закрепления посуды и</li> </ul>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 2А помещение №54/1 1 этаж</p>
---	-------------	---	---

		приборов (штатив физический с 2-3 лапками, штатив для пробирок, щипцы тигельные, фильтры беззольные, трубки стеклянные, трубки хлоркальциевые, стекла часовые, эксикатор, химические реактивы. Специализированная учебная мебель: - стол письменный для преподавателя; - стул для преподавателя; -шкаф для одежды; -интерактивная доска; -доска маркерная; -водонагреватель. - столы двухместные ученические в комплекте со стульями.	
6	ЕН.02 Экологические основы природопользования	<b>Кабинет экологических основ природопользования</b> -интерактивная доска; -принтер; -компьютер; -глобус; модель (стебель, корень, листья); -плакаты, карты. Специализированная учебная мебель: -доска маркерная; -стол письменный для преподавателя; -стул для преподавателя -шкаф книжный; -столы двухместные ученические в комплекте со стульями.	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание учебного корпуса.Литер: А помещение №41, 4 этаж
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
7	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<b>Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, организации хранения и контроля сырья</b> -интерактивная доска; проектор; ноутбук, витрины с ассортиментом товаров. Специализированная учебная мебель: -доска маркерная; -стол письменный для преподавателя; -стул для преподавателя; -столы двухместные ученические со стульями; -тумбочка; -шкаф книжный; -шкаф для одежды.	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 2А помещение №48 1 этаж
8	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	<b>Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</b> -телевизор; -компьютер: -универсальный электропривод со сменными механизмами ПУ – 06: механизм МС-18-160; мясорубка МС-2-70; -хлеборезательная машина МРХ-200; -машина для нарезки гастрономических	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 2А помещение №47 1 этаж

		<p>товаров МРГ-300; - посуда для демонстрации;</p> <p>-картофелочистительная машина.</p> <p>Специализированная учебная мебель:</p> <p>доска аудиторная;</p> <p>стол письменный для преподавателя;</p> <p>стул для преподавателя;</p> <p>-витрина; шкаф книжный;</p> <p>-парты;</p> <p>столы двухместные ученические в комплекте со стульями.</p>	
9	ОП.04 Организация обслуживания	<p><b>Кабинет организация обслуживания</b></p> <p>-проектор; -экран;</p> <p>-электрическая плита;</p> <p>-индукционная плита;</p> <p>-подовая печь для пиццы;</p> <p>-пресс для пиццы;</p> <p>- производственный стол с деревянным покрытием,</p> <p>-холодильник;</p> <p>специальные столы;</p> <p>-планетарные миксеры, микроволновая печь;</p> <p>весы настольные электронные;</p> <p>- ванна 2-х секционная; стеллаж; куттер.</p> <p>Специализированная учебная мебель:</p> <p>- доска маркерная;</p> <p>- стол письменный для преподавателя;</p> <p>- стул для преподавателя;</p> <p>-шкаф книжный;</p> <p>шкаф для одежды;</p> <p>-столы двухместные в комплекте со стульями;</p> <p>-стол обеденный,-стол круглый сервировочный.</p>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53</p> <p>Здание учебного корпуса.Литер: А</p> <p>помещение №13</p> <p>1 этаж</p>
10	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет права</b></p> <p>- компьютер; - принтер (со сканером);</p> <p>-проектор; -телевизор.</p> <p>Специализированная учебная мебель:</p> <p>- доска аудиторная</p> <p>-шкаф книжный; -тумбы;</p> <p>- стол письменный для преподавателя;</p> <p>- стул для преподавателя;</p> <p>-столы двухместные ученические со стульями;</p>	<p>624090 город Верхняя Пышма, Свердловская область, улица Лесная, дом 1</p> <p>Здание учебного общественно-бытового блока с пешеходной галереей.</p> <p>Литер: А</p> <p>помещение №401,</p> <p>4 этаж</p>
11	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности</b></p> <p>-интерактивная доска; -компьютеры;</p> <p>- принтер (со сканером);</p> <p>Специализированная учебная мебель:</p> <p>- доска маркерная;</p> <p>- стол компьютерный для преподавателя;</p> <p>- стол письменный для преподавателя;</p> <p>- стул для преподавателя;</p>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53</p> <p>Здание учебного корпуса.Литер: А</p> <p>помещение №16</p> <p>2 этаж</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-шкаф книжный;</li> <li>-шкаф для одежды;</li> <li>- столы двухместные ученические в комплекте со стульями;</li> <li>- столы двухместные;</li> <li>-компьютерные стулья.</li> </ul>	
12	<p>ОП.08 Охрана труда.</p> <p>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.</p>	<p><b>Кабинет безопасности жизнедеятельности, охраны труда</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-телевизор; DVD;</li> <li>плакаты: <ul style="list-style-type: none"> <li>- «действия при пожаре»,</li> <li>«основы медицинских знаний»;</li> <li>- «здоровый образ жизни»;</li> <li>- «правила дорожного движения»;</li> <li>- «чрезвычайные ситуации.</li> </ul> </li> <li>Индивидуальные средства защиты: <ul style="list-style-type: none"> <li>-противогазы;</li> <li>-респираторы;</li> <li>-защитная одежда-5 комплектов;</li> <li>-приборы ВПХР, ДП 513, ДП 24; -аптечка.</li> </ul> </li> <li>Специализированная учебная мебель: <ul style="list-style-type: none"> <li>-доска аудиторная;</li> <li>-стол письменный для преподавателя;</li> <li>-стул для преподавателя; -стенка;</li> <li>-столы двухместные ученические в комплекте со стульями.</li> </ul> </li> </ul>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53</p> <p>Здание учебного корпуса</p> <p>Литер: А</p> <p>помещение №2</p> <p>1 этаж</p>
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</p> <p>ВПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</p>			
13	<p>МДК.01.01</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические средства обучения: телевизор; -компьютер:</li> <li>-универсальный электропривод со сменными механизмами ПУ – 06: -механизм МС-18-160; мясорубка МС-2-70;</li> </ul>	<p>624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53</p> <p>Здание мастерских</p> <p>Литер: 2А</p> <p>помещение №47</p>



	<p>полуфабрикатов. МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>	<p>-хлеборезательная машина МРХ-200-1шт.; -машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300; - посуда для демонстрации; -картофелочистительная машина. Специализированная учебная мебель: -доска аудиторная; стол письменный для преподавателя; -стул для преподавателя; -витрина; - шкаф книжный; -парты; -столы двухместные ученические в комплекте со стульями.</p>	1 этаж
14	<p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к</p>	<p>Учебный кулинарный цех технические средства обучения: - проектор; -экран; -электрическая плита; -индукционная плита; -подовая печь для пиццы; -пресс для пиццы; - производственный стол с деревянным покрытием, -электрическая плита бытовая; куттер; -холодильник; микроволновая печь;</p>	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание учебного корпуса Литер: А помещение №13 1 этаж

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента. ВМДК.07.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий ВМДК.07.02 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ВМДК.08.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации простых мучных кондитерских</p>	<p>-специальные столы; -планетарные миксеры. -весы настольные электронные; - ванна 2-х секционная; -стеллаж; Специализированная учебная мебель: - доска маркерная; - стол письменный для преподавателя; - стул для преподавателя; -шкаф книжный; шкаф для одежды; -столы двухместные в комплекте со стульями; -стол обеденный, -стол круглый сервировочный.</p>	
---	---	--

	изделий разнообразного ассортимента ВМДК.08.02 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации кондитерской, шоколадной продукции и мороженого		
15	УП.01 Учебная практика УП.02 Учебная практика УП.03 Учебная практика УП.04 Учебная практика УП.05 Учебная практика УП.07 Учебная практика УП.08 Учебная практика	Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, кондитерский цех организации питания -весы настольные электронные, -пароконвектомат; -конвекционные печи; -расстоечный шкаф; -электрические плиты 2-х комфорочные; -электрическая плита 4-х комфорочная; -шкаф холодильный; -жарочная поверхность; -тестораскаточная машина; -специальные столы; планетарные миксеры с венчиками -процессор (овощерезка) кухонный; -кофе машина с капучинатором; -тестомесильная машина; -блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), миксер погружной, -миксер для коктейлей; -мясорубка; -шкаф шоковой заморозки, газовая горелка (для карамелизации); -набор инструмента для карвинга; -слайсер; -фрезер; -фритюрница, -ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, -льдогенератор, машина для вакуумной упаковки; -соковыжималка (для цитрусовых, универсальная), -овоскоп, -нитраттестер; -лампа для карамели, -сифон; аппарат для темперирования шоколада, -производственный стол с мраморным покрытием; -диспенсер для подогрева тарелок; -электросковорода;	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 2А помещение №56 1 этаж

		<p>стеллаж передвижной;  -стеллаж; -блинница;  -металлические шкафы (под столы);  -столы металлические с тумбой  -плита индукционная;  -ванна моечная 2х секционная;  -кипятильник КНЭД-50,  термометр инфракрасный,  термометр со щупом;  Инструмент и инвентарь: Набор разделочных досок;  подставка для разделочных досок набор кастрюль;  сотейники;  -венчики;  -миски (нержавеющая сталь); -сито;  -шenuа; - формы для выпечки;  -гриль сковорода;  -мерный стакан; -лопатки;  щипцы кулинарные универсальные;  -щипцы кулинарные для пасты;  -набор ножей «поварская тройка»;  -насадки для кондитерских мешков;  -перфорированные противни для багетов;  - формы для кексов; -конус для выпечки;  формы для саваринов;  - скребки; лопатки-палетки;  -скалка рифленая; -набор мерных ложек;  -решетка для глазирования; - ножницы;  -силиконовые коврики (для выпечки, айсинга, макаронс); -формы для конфет;  -формы для шоколадных фигур;  -набор молдов;  -инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; -перчатки для карамели;  -помпа для работы с карамелью;  -аэрограф;  -подставки для тортов вращающиеся;  -набор выемок;  -совки для сыпучих продуктов  -подложки для тортов (деревянные);  -фужеры; тарелки для подачи; соусники;  <i>Оснащение рабочего места преподавателя:</i>  -стол письменный для преподавателя - стул для преподавателя, -доска маркерная; обеденный стол, стулья; -шкафы для столовой посуды металлические; ноутбук, телевизор.  Кухня организации питания (столовая ул. Кривоусова 53)  -мармиты для 1х и 2х блюд;  -холодильный шкаф;  -ларь морозильный (шкаф морозильный)</p>	<p>624090 город Верхняя  Пышма, Свердловская область,  улица Кривоусова, дом 53.Здание учебного корпуса.Литер: 1А 1Б,1В, помещение №77, 1 этаж  624090 город Верхняя  Пышма, Свердловская область, улица Лесная, дом 1  Здание учебного общественно-бытового блока с пешеходной галереей.  Литер: А  1 этаж</p>
--	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- производственный стол с моечной ванной,</li> <li>-электросковорода;</li> <li>-пароконвектомат;</li> <li>-электрическая плита;</li> <li>-машина посудомоечная,</li> <li>-охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>-мясорубка;</li> <li>-ванна моечная;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li>-весы, -кассовый аппарат;</li> <li>-производственные столы.</li> </ul> <p>Кухня организации питания (столовая ул. Лесная 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-стол холодильный с охлаждаемой горкой,</li> <li>-мясорубка;</li> <li>-ларь морозильный;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>пароконвектомат;</li> <li>-моечные ванны;</li> <li>-посудомоечная машина;</li> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-стеллаж; -сковорода;</li> <li>-производственные столы;</li> <li>-мармиты; -плита электрическая.</li> </ul>	
16	<p>ПП.01. Производственная практика</p> <p>ПП.02. Производственная практика</p> <p>ПП.03. Производственная практика</p> <p>ПП.04. Производственная практика</p> <p>ПП.05. Производственная практика</p> <p>ПП.07. Производственная практика</p> <p>ПП.08. Производственная практика</p>	Проходят на предприятиях разных форм собственности, у социальных партнеров техникума	
17	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
18	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<p>Кабинет социально-экономических дисциплин</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-интерактивная доска; проектор; ноутбук</li> </ul> <p>Специализированная учебная мебель:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-доска маркерная;</li> <li>-стол письменный для преподавателя;</li> <li>-стул для преподавателя;</li> </ul>	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание мастерских Литер: 2А помещение №48

		-столы двухместные ученические со стульями; -тумбочка; -шкаф книжный; -шкаф для одежды.	1 этаж
19	ПП.06. Производственная практика	Проходит на предприятиях разных форм собственности, у социальных партнеров техникума	
20	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	Библиотека (с читальным залом на 20 мест) -книжный фонд-33000 книг; -стеллажи под книги; -компьютер; -принтер-; -домашний кинотеатр; -выставочные стеллажи; -стойка библиотекаря; -столы; -круглый стол; -стулья; -компьютерный стул; -шкафы.	624090 город Верхняя Пышма, Свердловская область, улица Кривоусова, дом 53 Здание учебного корпуса. Литер: А помещение №43, 1 этаж
21	Актовый зал	Актовый зал -компьютер; -ноутбук; -колонки; -проектор; -микшерский пульт; -акустическая система; -микрофоны; -экран; -пианино.	624090 г. Верхняя Пышма, Свердловская область, ул. Кривоусова, дом 53 Здание учебного корпуса. Литер: «1А,1Б,1В» Помещение актового зала №45 2этаж

#### 6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills:

##### **Кухня организации питания:**

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

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

Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

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

## **6.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

## **6.3 Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

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

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

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.