**Пояснительная записка**

**1. Общие положения1.1.**Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена (далее ОПОП ПССЗ)по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** по направлению подготовки **43.00.00 Сервис и туризм** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года № 1565.

ОПОП ПССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, планируемые результаты освоения образовательной программы.

**1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП ПССЗ:**

* 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 от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., 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).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Повар» № 610н от 08.09.2015 г. (Зарегистрирован в министерстве юстиции Российской Федерации под №34868 от 29.09.2015 г.).
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940).
* Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 года № 06-259.

**1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП ПССЗ**:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОППССЗ–основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл

**2. Общая характеристика ОПОП2.1. Объем и сроки освоения программы**

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

Формы обучения: ***очная***.

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 основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

**2.2.Требования к поступающим на образовательную программу**

Условия поступления на программу - абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем и должен предоставить соответствующий документ– аттестат об основном общем образовании.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку по форме ф.086-у.

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

**3.2.** **Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации, указанной во ФГОС СПО. НЕТ МОДУЛЯ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация«Специалист по поварскомуи 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 |
| 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 |

**4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1. Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код****компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Умения, знания** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составлять план действия; определять необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** 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 |
| **Знания:** номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; способы оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития |
| **Знания**: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| **Знания**: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** компетентноизлагать свои мысли на государственном языке; грамотно оформлять документы. |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | **Умения:** описывать значимость своей специальности. |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; разрабатывать бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| **Знание:** 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 | **Практический опыт в:** 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 |
| **Умения:** 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 безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения  |
| **Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);методы контроля качества сырья, продуктов;способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | **Практический опыт в:** подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья |
| **Умения:**оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов |
| **Знания:**методы обработки экзотических и редких видов сырья;способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких ви­дов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | **Практический опыт в:** организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности |
| **Умения:**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 безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;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; 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;готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения |
| **Знания:**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; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;правила складирования упакованных полуфабрикатов;требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:** наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;правила организации проработки рецептур;правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;правила расчета себестоимости полуфабрикатов |
| ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:** 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 |
| **Умения:** обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения  |
| **Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых супов;определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи супов;организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных супов;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;температура подачи супов сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных, замороженных супов;требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Практический опыт в:**организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых соусов;определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи соусов;организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных соусов;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;температура подачи соусов сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**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;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**организации и ведении процессов приготовления, 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  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:** наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;правила организации проработки рецептур;правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 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 | ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:** 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, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:** обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения  |
| **Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации непищевых отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых соусов;определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных соусов, заправок;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых салатов;определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи салатов;организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных салатов;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;температура подачи салатов сложного ассортимента;требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных канапе, холодных закусок;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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  |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:** наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;правила организации проработки рецептур;правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 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 | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:** 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, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **Умения:** обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения  |
| **Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;правила утилизации непищевых отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**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 |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;обеспечивать безопасность готовой продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортиментаорганизовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи холодных десертов;организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);рассчитывать стоимость холодных десертов;вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**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 |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукцииконтролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;обеспечивать безопасность готовой продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортиментаорганизовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи горячих десертов;организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);рассчитывать стоимость горячих десертов;вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**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 |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукцииконтролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;обеспечивать безопасность готовой продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортиментаорганизовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи холодных напитков;организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);рассчитывать стоимость холодных напитков;вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных десертов, напитков;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт:**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 |
| **Умения:**контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;обеспечивать безопасность готовой продукции;определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом;предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортиментаорганизовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;контролировать температуру подачи горячих напитков;организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);рассчитывать стоимость горячих напитков;вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;консультировать потребителей;владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич­ных напитков;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:** наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;правила организации проработки рецептур;правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков |
| ПМ.05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**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 кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности |
| **Умения:**оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте |
| **Знания:**требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и после­дующей проверки понимания персоналом своей ответственноститребования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |
| **Умения:**оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение до момента использования;выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;распознавать недоброкачественные продукты;контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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 |
| **Умения:**оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение до момента использования;выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;распознавать недоброкачественные продукты;контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;доводить тесто до определенной консистенции;определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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 |
| **Умения:**оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение до момента использования;выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;распознавать недоброкачественные продукты;контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;доводить тесто до определенной консистенции;определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**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 ресурсосбережения и безопасности готовой продукции |
| **Умения:**оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение до момента использования;выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;распознавать недоброкачественные продукты;контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;доводить тесто до определенной консистенции;определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| **Знания:**ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |
| **Умения:**подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры |
| **Знания:** наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;правила организации проработки рецептур;правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Практический опыт в:**разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;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;презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| **Умения:**анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;предлагать стиль оформления меню с учетом про­филя и концепции организации питания;составлять понятные и привлекательные описания блюд;выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню |
| **Знания:**актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;классификация организаций питания;стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;основные типы меню, применяемые в настоящее время;принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;сезонность кухни и ресторанного меню;основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | **Практический опыт в:**осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;координации деятельности подчиненного персонала |
| **Умения:**взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;планировать работу подчиненного персонала;составлять графики работы с учетом потребности организации питания;управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;вести утвержденную учетно-отчетную документацию;организовывать документооборот |
| **Знания:**виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;дисциплинарные процедуры в организации питания;методы эффективного планирования работы бригады/команды;методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;методы эффективной организации работы бригады/команды;способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бри­гадира;нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;психологические типы характеров работников |
| ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт в:**организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;проведении инвентаризации запасов |
| **Умения:**взаимодействовать со службой снабжения;оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасовсоставлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов |
| **Знания:**требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;изменения, происходящие в продуктах при хранении;сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фак­тор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требова­ния к обслуживанию;современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;методы контроля возможных хищений запасов на производстве;процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;порядок списания продуктов (потерь при хранении);современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях пита­ния |
| ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | **Практический опыт в:**планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персо­нала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)контроле качества выполнения работ;организации текущей деятельности персонала |
| **Умения:**контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;организовывать рабочие места различных зон кухни;организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала |
| **Знания:**нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;отраслевые стандарты;правила внутреннего трудового распорядка ресторана;правила, нормативы учета рабочего времени персонала;стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;структуру организации питания;принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;правила первичного документооборота, учета и отчетности;формы документов, порядок их заполнения;контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу |
| ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | **Практический опыт в:**планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;инструктировании, обучении на рабочем местеоценке результатов обучения |
| **Умения:**анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;выбирать методы обучения, инструктирования;составлять программу обучения;оценивать результаты обучения;координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов |
| **Знания:**виды, формы и методы мотивации персонала;способы и формы инструктирования персонала;формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;виды инструктажей, их назначение;роль наставничества в обучении на рабочем месте;методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;правила составления программ обучения;способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;принципы организации тренингов, мастер­классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения |

**5. Структура образовательной программы**

**5.1. Календарный учебный график**

**5.2. Учебный план**

**6. Условия реализации образовательной программы**

**6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** |
|  | **Кабинеты:**  |
|  | **Кабинеты в соответствии с ФГОС** |
|  **1.** | социально-экономических дисциплин;  |
|  **2.** | микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; |
|  **3.** | иностранного языка; |
|  **4.** | информационных технологий в профессиональной деятельности; |
|  **5.** | безопасности жизнедеятельности и охраны труда; |
|  **6.** | экологических основ природопользования; |
|  **7.** | технологии кулинарного и кондитерского производства; |
| **8.** | организации хранения и контроля запасов и сырья; |
| **9.** | организации обслуживания; |
| **10.** | 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:**  |
| **1.** | спортивный зал;  |
| **2.** | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий – открытая спортивная площадка;  |
| **3.** | стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.  |
| **4.** | бассейн |
| **5.** | тренажерный зал |
|  | **Залы:**  |
| **1.** | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  |
| **2.** | актовый зал.  |

Перечень дидактических, наглядных средств обучении, оборудования для использования в учебном процессе представлен в паспортах кабинетов и лабораторий.

**6.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и, оснащённые оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудованием и инструментами (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям: Поварское дело, Кондитерское дело.

**6.3.** Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

**6.4.** Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**6.5.** Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ОПОП.

**6.6.** Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и модулям.

**6.7. Требования к кадровым ресурсам**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (химическое, химико-технологическое производство), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

**6.8. Требования к финансовым условиям 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».

1. **Организация учебного процесса**
	1. **Режим занятий**

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Занятия проводятся в рамках шестидневной рабочей недели с продолжительностью занятий - 45 минут, сгруппированных парами.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Объём самостоятельной работы составляет 8-10% от количества часов по дисциплине.

Консультации планируются за счёт часов, отведённых на дисциплину и за счет часов промежуточной аттестации, для них разрабатывается дополнительное расписание.

В период обучения на 3 курсе с юношами в рамках изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» проводятся учебные сборы.

**Организация практики**

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Общее количество часов на практику составляет 1206 часов , в том числе учебная практика 774 часа, производственная 288 часов, преддипломная 144 часа.

Учебная практика проводится техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей в несколько периодов. Продолжительность учебной практики 6 часов в день.

Распределение учебной практики осуществляется следующими образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля** | **Курс/ семестр** | **Кол-во часов** |
| ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 2 курс (4 семестр) | 54 |
| ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 3 курс(5/6 семестры) | 162 |
| ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 3 курс(6 семестр) | 72 |
| 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 | 3 курс(6 семестр) | 30 |
| ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 4 курс(8 семестр) | 72 |
| ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 4 курс(8 семестр) | 12 |
| ПМ 07 Выполнение работ по профессии "Повар, кондитер" **ДОЛЖНО БЫТЬ** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар | 2 курс (4 семестр) | 84 |
| 3 курс(5 и 6 семестры) | 120 |
| 4 курс(7 и 8 семестры) | 168 |
| **Итого** |  | **774** |

Производственная практика на предприятии – 288 часа (8 недель) по 36 часов в неделю на 3 курсе.

Распределение производственной практики осуществляется следующими образом:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля** | **Курс/ семестр** | **Кол-во часов** |
| ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 3 курс(6 семестр) | 30 |
| ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 3 курс(6 семестр) | 156 |
| 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 | 3курс(6 семестр) | 72 |
| 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 | 3 курс(6 семестр) | 288 |
| **Итого** |  | **432** |

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

На 4 курсе предусмотрена преддипломная практика 4 недели или 144 часа.

* 1. **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательная подготовка осуществляется в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** формируется с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

Согласно требованиям ФГОС общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5940 часов, в том числе общеобразовательная подготовка 1476 часов, в т.ч. 72 часа на промежуточную аттестацию. Общеобразовательная подготовка реализуется на 1 курсе обучения.

* Общие базовые дисциплины – 924 часа;
* По выбору из обязательных предметных областей базовые дисциплины - 387 часов;
* Профильные общие дисциплины -351 час;
* Дополнительная дисциплина – Астрономия 32 часа.

Оценка качества освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла образовательной программы проводится с помощью входного, текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Входной, текущий  контроль  проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину. Проводится в устной и письменной формах различного вида.

Промежуточная аттестация проводится в форме рубежных контрольных работ и дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину.

Промежуточная  аттестация по основным общеобразовательным программам среднего (полного) общего образования проводится в форме обязательных письменных экзаменов по математике и русскому языку и устного экзамена по профильной дисциплине – экономике в соответствии с положением техникума текущем контроле и промежуточной аттестации.

* 1. **Распределение обязательной и вариативной части программы**
	2. **Распределение обязательной и вариативной части программы**

В соответствии с ФГОС обязательная часть образовательной программы составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

 Не менее 30% - предусмотрено для формирования вариативной части, направленной введение дисциплин и на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, а также для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 1296 часов или 30,5 %. (5940-1476 (общеобразовательная подготовка) - 216 (ГИА) - 2952 (432 +180 +612+1728).

Распределение часов вариативной части:

|  |  |
| --- | --- |
| **ОГСЭ. Общий гуманитарный и социально экономический цикл** | **114** |
| ОГСЭ.01 Основы философии | 12 |
|  ОГСЭ.02 История | 12 |
| ОГСЭ.03 Иностранный язык | 12 |
| ОГСЭ.04 Физическая культура | 6 |
| ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи | 56 |
| ОГСЭ.06 Психология общения | 16 |
| **ОП. Общепрофессиональные дисциплины** | **568** |
| ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве | 16 |
| ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья | 12 |
| ОП.03 Техническое оснащение организаций питания | 2 |
| ОП.05 Экономика, менеджмент и маркетинг | 12 |
| ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности | 16 |
| ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности | 18 |
| ОП.10 Основы предпринимательской деятельности и технология эффективного трудоустройства | 90 |
| ОП.11 Метрология и стандартизация | 34 |
| ОП.12 Основы научно-исследовательской деятельности | 38 |
| ОП.13 Сервисная деятельность  | 62 |
| ОП.14 Анализ финансово-хозяйственной деятельности | 54 |
| ОП.15 Товароведение продовольственных товаров  | 110 |
| ОП.16 Технология приготовления блюд национальной кухни | 104 |
| **Профессиональный цикл** | **614** |
| МДК.01.02 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 80 |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 100 |
| МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 78 |
| МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 60 |
| МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 80 |
| МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала | 48 |
| УП.07 Учебная практика | 168 |
| **ИТОГО** | **1296** |

* 1. **Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Для организации промежуточной аттестации учебный план предусматривает по 2 неделе на каждый курс обучения. Всего на промежуточную аттестацию – 8 недель.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в письменной и устной форме, применяется лабораторный контроль, компьютерное тестирование, решение ситуационных задач.

 На первом курсе 3 экзамена - по дисциплине «Экономика», русский язык, математика.

На втором курсе проводится 5 экзаменов:

-дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Товароведение продовольственных товаров».

- МДК «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», « Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

На третьем курсе 5 экзаменов: - дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» , «Организация обслуживания»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

- МДК «Процессы приготовления, подготовки к реализации

холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

- квалификационный экзамен по профессиональным модулям ПМ.01-04.

На 4 курсе 7 экзаменов: - дисциплины «Экономика, менеджмент и маркетинг», «Технология приготовления блюд национальной кухни»

- МДК «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала»;

- квалификационные экзамены по профессиональным модулям ПМ.05-07.

По окончании прохождения производственной практики предусмотрена аттестация, которая осуществляется руководителем практики с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (на основании дневников, характеристик, отчетов по практике и результатов их защиты, аттестационных листов по практике об освоении компетенций).

Формы и процедуры промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями самостоятельно, рассматриваются и утверждаются на заседании предметно-цикловой комиссии, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Фонды оценочных средств позволяют оценить знания, умения и освоенные компетенции обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

**7.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.**

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки на основании положения техникумам о системе внутреннего мониторинга качества образования и положения о текущем контроле и промежуточной аттестации, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

1. **Авторы и составители ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:**

Коробова Юлия Викторовна, преподаватель общественных дисциплин;

Власова Ольга Александровна, руководитель физического воспитания;

Ломовцева Анастасия Андреевна, преподаватель русского языка и литературы;

Патрина Зоя Васильевна, преподаватель математики;

Ушакова Надежда Борисовна, преподаватель химии;

Кучерова Наталья Александровна, преподаватель экономических дисциплин;

Коскина Елена Валерьевна, преподаватель права;

Черемных Павел Сергеевич, преподаватель ОБЖ;

Аверкиева Ирина Анатольевна, преподаватель экологии;

Овчинова Марина Васильевна, мастер производственного обучения;

Тяжелкова Татьяна Григорьевна, заместитель директора по ИКТ;

Шанаурова Анастасия Владимировна, методист;

Шестопалько Елена Викторовна, заместитель директора по УР;

Боровкова Елена Владимировна, заместитель директора по НМР.