**Министерство образования Ставропольского края**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА-**

 **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

**Квалификация:
специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**2018 год**

**1. Общие положения**

**1.1.** Настоящая основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ОПОП- ППССЗ) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований работодателей г. Пятигорска. ОПОП- ППССЗ определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана техникумом на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

**1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП- ППССЗ:**

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

− Приказ Минобрнауки России от 05 февраля 2018 г. №69 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 февраля 2018 г., регистрационный № 50137);

 − Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

− 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 Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 октября 2013 г. № 30067);

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (зарегистрирован в Минюсте России 07 июня 2012 года № 24480);

− Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;

* Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
* Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
* Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

− выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»

**1.3. Методические материалы, используемые при разработке ОПОП- ППССЗ:**

− Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

− Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/?page\_id=774 - Загл. с экрана;

− Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);

− Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.) [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/Примерные-ПООД- фрагменты\_ИТОГ.pdf - Загл. с экрана.

− Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

− Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;

* Техническое описание компетенции «Поварское дело » конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).
* Техническое описание компетенции «Кондитерское дело» конкурсного движения «Мо­лодые профессионалы» (WorldSkills).
* Техническое описание компетенции «Хлебопечение » конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

**1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП- ППССЗ:**

 ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

УД – учебная дисциплина

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ОК – общие компетенции;

 ПК – профессиональные компетенции.

**2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

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

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

**3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация «Специалист по поварскомуи кондитерскому делу» |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.03Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.04Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.05Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | осваивается |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПМ.06Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | осваивается |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | осваивается |

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1. Общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения**  |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составлять план действия; определять необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 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; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **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; формат 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:** излагать свои мысли на государственном языке; 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 профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| 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 профессии (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 профессии (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 профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять 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; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования |
| **Знания:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты  |

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды****деятельности** | **Код и наименование****компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| 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. Учебный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |
| экзамены | зачеты | Дифференцированный  | Курсовые работы | другие | максимальная | Самостоятельная учебная работа | консультации | Всего | обязательная |
| в том числе | Промежуточная аттестация |
|  | Пр.занятия | Лаб. занятия | семинарские занятия | Курсовых работ (проектов) |
| 1 | 2 | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** | **5** |  | **8** |  | **1** | **1476** |  |  | **1476** | **872** | **476** | **56** |  |  | **72** |
| **ОД.00** | **Общие дисциплины** | 2 |  | 5 |  |  | 822 |  |  | 822 | 426 | 384 |  |  |  | 12 |
| ОУД.01 | Русский язык  | 2 |  |  |  |  | 84 |  |  | 84 | 58 | 20 |  |  |  | 6 |
| ОУД.02 | Литература |  |  | 2 |  |  | 118 |  |  | 118 | 88 | 30 |  |  |  |  |
| ОУД.03  | Иностранный язык |  |  | 2 |  |  | 118 |  |  | 118 |  | 118 |  |  |  |  |
| ОУД.04  | Математика | 2 |  |  |  |  | 162 |  |  | 162 | 116 | 40 |  |  |  | 6 |
| ОУД.05  | История |  |  | 2 |  |  | 118 |  |  | 118 | 118 |  |  |  |  |  |
| ОУД.06  | Физическая культура |  | 1 | 2 |  |  | 118 |  |  | 118 | 2 | 116 |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  |  | 2 |  |  | 70 |  |  | 70 | 24 | 46 |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Астрономия |  |  | 2 |  |  | 34 |  |  | 34 | 20 | 14 |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** | **3** |  | **3** |  |  | **546** |  |  | **546** | **410** | **56** | **56** |  |  | **24** |
| ОУД.09  | Информатика |  |  | 2 |  |  | 100 |  |  | 100 | 44 |  | 56 |  |  |  |
| ОУД.10  | Физика |  |  | 2 |  |  | 98 |  |  | 98 | 72 | 26 |  |  |  |  |
| ОУД.11  | Химия | 2 |  |  |  |  | 116 |  |  | 116 | 90 | 18 |  |  |  | 8 |
| ОУД.12 | Обществознание |  |  | 2 |  |  | 108 |  |  | 108 | 100 | 8 |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Биология | 1 |  |  |  |  | 80 |  |  | 80 | 68 | 4 |  |  |  | 8 |
| ОУД.14 | Экология | 1 |  |  |  |  | 44 |  |  | 44 | 36 |  |  |  |  | 8 |
|  | **дополнительные дисциплины**  |  |  |  |  | **1** | **72** |  |  | **72** | **36** | **36** |  |  |  |  |
| УД.01 | Основы проектной деятельности |  |  |  |  | 2 | 72 |  |  | 72 | 36 | 36 |  |  |  |  |
| **ПА.ОД** | **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  | **72** |
|  | Экзамены, консультации |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
|  | в т.ч. резерв |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| **ОГСЭ** | **общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  | **9** |  |  | **432** |  | **28** | **404** | **112** | **292** |  |  |  |  |
| ОГСЭ.1  | Основы философии |  |  | 7 |  |  | 36 |  | 2 | 34 | 34 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.2  | История |  |  | 3 |  |  | 36 |  |  | 36 | 36 |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.3  | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  | 4,6,8 |  |  | 164 |  | 12 | 152 | 6 | 146 |  |  |  |  |
| ОГСЭ.4  | Физическая культура |  |  | 4,6,8 |  |  | 164 |  | 12 | 152 | 6 | 146 |  |  |  |  |
| ОГСЭ.5 | Психология общения |  |  | 7 |  |  | 32 |  | 2 | 30 | 30 |  |  |  |  |  |
| **ЕН** | **математический и общий естественнонаучный цикл** | **1** |  | **1** |  |  | **186** |  | **12** | **174** | **132** | **36** |  |  |  | **6** |
| ЕН.1  | Химия | 5 |  |  |  |  | 150 |  | 10 | 140 | 98 | 36 |  |  |  | 6 |
| ЕН.2  | Экологические основы природопользования |  |  | 5 |  |  | 36 |  | 2 | 34 | 34 |  |  |  |  |  |
| **ОПЦ** |  **общепрофессиональный цикл** | 4 | **1** | **5** |  |  | **744** |  | **54** | **690** | **358** | **272** | **36** |  |  | **24** |
| ОП.01  | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена |  |  | 3 |  |  | 64 |  | 6 | 58 | 22 | 18 | 18 |  |  |  |
| ОП.02  | Организация хранения и контроль запасов сырья | 3 |  |  |  |  | 102 |  | 6 | 96 | 54 | 18 | 18 |  |  | 6 |
| ОП.03  | Техническое оснащение организаций питания | 3 |  |  |  |  | 106 |  | 12 | 94 | 34 | 54 |  |  |  | 6 |
| ОП.04  | Организация обслуживания | 4 |  |  |  |  | 106 |  | 6 | 100 | 40 | 54 |  |  |  | 6 |
| ОП.05  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 6 |  |  |  |  | 138 |  | 10 | 128 | 70 | 52 |  |  |  | 6 |
| ОП.06  | Правовые основы профессиональной деятельности |  |  | 7 |  |  | 32 |  | 4 | 28 | 24 | 4 |  |  |  |  |
| ОП.07  | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  | 6 |  |  | 96 |  | 4 | 92 | 20 | 72 |  |  |  |  |
| ОП.08  | Охрана труда |  |  | 4 |  |  | 32 |  | 2 | 30 | 30 |  |  |  |  |  |
| ОП.09  | Безопасность жизнедеятельности |  | 6 | 7 |  |  | 68 |  | 4 | 64 | 64 |  |  |  |  |  |
| **ПЦ.** | **Профессиональный цикл** | 14 |  | **19** | **2** |  | **2856** |  | **176** | **2680** | **374** | **1044** | **28** | **374** | **40** | **150** |
| **ПМ 01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **1** |  | **4** |  |  | **236** |  | **20** | **216** | **20** |  | **28** |  |  | **24** |
| МДК 1.1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  | 3 |  |  | 29 |  | 4 | 25 | 8 |  | 14 |  |  | 3 |
| МДК. 1.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  | 3 |  |  | 33 |  | 4 | 29 | 12 |  | 14 |  |  | 3 |
| УП.01.01 | Учебная практика |  |  | 3 | РП | час | 78 |  | 6 | 72 | нед | 2 |  |
| ПП.01.01 | Производственная практика |  |  | 3 | РП | час | 78 |  | 6 | 72 | нед | 2 |  |
| ПМ.01. ЭК | демонстрационный экзамен | 3 |  | 18 |  | 18 |  | 18 |
|  | всего часов по МДК |  | 62 |  | 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** | **2** |  | **3** | **1** |  | **612** |  | **36** | **576** | **106** | **210** |  |  | **20** | **24** |
| МДК.2.1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | 4 |  |  | 32 |  | 6 | 28 | 22 | 6 |  |  |  |  |
| МДК.2.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 4 |  |  | 4 |  | 320 |  | 6 | 314 | 84 | 204 |  |  | 20 | 6 |
| УП.02.01 | Учебная практика |  |  | 4 | РП | час | 84 |  | 12 | 72 | нед | 2 |  |
| ПП.02.01 | Производственная практика |  |  | 4 | РП | час | 156 |  | 12 | 144 | нед | 4 |  |
| ПМ.02. ЭК | демонстрационный экзамен | **4** |  | **18** |  | **18** |  | **18** |
|  | всего часов по МДК |  | **354** |  | **342** |  |  |
| **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** | 2 |  | 3 |  |  | 344 |  | 26 | 318 | 18 | 132 |  |  |  | 24 |
| МДК.3.1 | Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  | 5 |  |  | 32 |  | 4 | 28 | 4 | 24 |  |  |  |  |
| МДК.3.2 | Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5 |  |  |  |  | 132 |  | 4 | 128 | 14 | 108 |  |  |  | 6 |
| УП.03.01 | Учебная практика |  |  | 5 | РП | час | 42 |  | 6 | 36 | нед | 1 |  |
| ПП.03.01 | Производственная практика |  |  | 5 | РП | час | 120 |  | 12 | 108 | нед | 3 |  |
| ПМ.03. ЭК | демонстрационный экзамен | 5 |  | 18 |  | 18 |  | 18 |
|  | всего часов по МДК |  | 164 |  | 156 |  |
| **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 | **2** |  | **3** |  |  | **302** |  | **20** | **282** | **30** | **126** |  |  |  | **18** |
| МДК.4.1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  |  | 6 |  |  | 32 |  | 4 | 28 | 10 | 18 |  |  |  |  |
| МДК.4.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 |  |  |  |  | 138 |  | 4 | 134 | 20 | 108 |  |  |  | 6 |
| УП.04.01 | Учебная практика |  |  | 6 | РП | час | 42 |  | 6 | 36 | нед | 1 |  |
| ПП.04.01 | Производственная практика |  |  | 6 | РП | час | 78 |  | 6 | 72 | нед | 2 |  |
| ПМ.04. ЭК | демонстрационный экзамен | 6 |  | 12 |  | 12 |  | 12 |
|  | всего часов по МДК |  | 170 |  | 162 |  |
| **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 | **2** |  | **3** | **1** |  | **576** |  | **40** | **536** | **102** | **210** |  |  | **20** | **24** |
| МДК.5.1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  |  | 6 |  |  | 32 |  | 4 | 28 | 16 | 12 |  |  |  |  |
| МДК.5.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7 |  |  | 6 |  | 322 |  | 12 | 310 | 86 | 198 |  |  | 20 | 6 |
| УП.05.01 | Учебная практика |  |  | 6 | РП | час | 84 |  | 12 | 72 | нед | 2 |  |
| ПП.05.01 | Производственная практика |  |  | 7 | РП | час | 120 |  | 12 | 108 | нед | 3 |  |
| ПМ.05. ЭК | демонстрационный экзамен | 7 |  | 18 |  | 18 |  | 18 |
|  | всего часов по МДК |  | 354 |  | 338 |  |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **2** |  | **1** |  |  | **180** |  | **18** | **162** | **36** | **42** |  |  |  | **12** |
| МДК.6.1 | Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала | 7 |  |  |  |  | 90 |  | 6 | 84 | 36 | 42 |  |  |  | 6 |
| ПП.06.01 | Производственная практика |  |  | 7 | РП | час | 84 |  | 12 | 72 | нед | 2 |  |
| ПМ.06. ЭК | демонстрационный экзамен | 7 |  | 6 | 6 |  |  | 6 |
|  | всего часов по МДК |  | 90 | 84 |  |  |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)** | 3 |  | 1 |  |  | 462 | 16 | 446 | 62 | 324 |  |  |  |  | 24 |
| МДК.7.1 | Процессы приготовления, подготовки к реализации простой кулинарной продукции | 8 |  |  |  |  | 198 | 2 | 196 | 31 | 162 |  |  |  |  | 3 |
| МДК.7.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 8 |  |  |  |  | 198 | 2 | 196 | 31 | 162 |  |  |  |  | 3 |
| ПП.07.01 | Производственная практика |  |  | 8 | РП | час | 48 |  | 12 | 36 | нед | 1 |  |
| ПМ.07. ЭК | демонстрационный экзамен | 8 |  | 18 |  | 18 |  | 18 |
|  | всего часов по МДК |  | 396 |  | 392 |  |
|  | **Учебная и производственная (по профилю специальности) практики** |  | **час** | **1014** |  | **114** | **900** | нед. | **25** |
|  | **Учебная практика** |  | **час** | **330** |  | **42** | **288** | нед. | **8** |
|  | концентрированная |  | час | 330 |  | 72 | 288 | нед. | 8 |
|  | **Производственная (по профилю специальности) практика** |  | **час** | **684** |  | **72** | **612** | нед. | **17** |
|  | концентрированная |  | час | 684 |  |  | 612 | нед. | 17 |
| ПДП |  Производственная практика (преддипломная) |  |  | 8 |  | час. | 144 |  |  | 144 | нед. | 4 |  |  |  |  |
|  | Государственная итоговая аттестация |  |  |  | час. |  | 246 |  | 30 | 216 | нед. | 6 |  |  |  |  |
|  | объем образовательной программы в академ. часах | 24 | 1 | 35 | 2 | 1 | 5940 |  | 300 | 5640 | 1848 | 2120 | 120 |  | 40 | 252 |

**5.2. Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| **О.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **общие учебные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.01 | Русский язык  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 02 | Литература |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | Математика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | История |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД. 08  | Астрономия |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09  | Информатика  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Физика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | Химия  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12  | Обществознание  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.13  | Биология |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Экология |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **дополнительные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УД.01 | Основы проектной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ** |  **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.1  | Основы философии |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.2  | История |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.3  | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.4  | Физическая культура |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.5 | Психология общения |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЕН**  | **Математический и общий естественнонаучный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.1  | Химия |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.2  | Экологические основы природопользования |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01  | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02  | Организация хранения и контроль запасов сырья |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03  | Техническое оснащение организаций питания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04  | Организация обслуживания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06  | Правовые основы профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07  | Информационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08  | Охрана труда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09  | Безопасность жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПЦ.** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ 01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 1.1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 1.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | Организация и ведение процессов **приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.2.1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.2.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.02.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.02.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.3.1 | Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.3.2 | Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.03.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.03.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.4.1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.4.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.04.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.04.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.5.1 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.5.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.05.01 | Учебная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.05.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.6.1 | Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.06.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.7.1 | Процессы приготовления, подготовки к реализации простой кулинарной продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.7.2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.07.01 | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |

**6. Условия образовательной деятельности**

**6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

**6.1.1.** ГБПОУ ПТТТиС, реализующее ОПОП**-**ППССЗ, располагает материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Кабинеты:**

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

**Лаборатории:**

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

**Спортивный комплекс**

* Спортзал
* Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
* Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

**Залы:**

* Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
* Актовый зал

**6.1.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Производственная и преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки студентов.

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

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать 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.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

**7. Ежегодное обновление ППССЗ**

ППССЗ ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности.