Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

специальность *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 1 от 31.08.2023 г.

Утверждено Приказом *ГБПОУ ИО БТТТ* приказ № 135/о от 31.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем *АО «Падун-Хлеб»* Генеральный директор _____/ Кожеуров Д.В.
подпись

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения 3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы 4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 5
4.1. Общие компетенции 5
4.2. Профессиональные компетенции 9
Раздел 5. Структура образовательной программы 153
5.1. Учебный план 153
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте) 162
5.3. Календарный учебный график 168
5.4. Рабочая программа воспитания 173
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 173
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 173
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 188
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся 191
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 192
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 192
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 193
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации 193

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 4. Рабочая программа воспитания
Приложение 5. Содержание ГИА
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок (входит в структуру ПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ТФ – трудовая функция;
ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ЕН – естественно-научный и математический цикл;
ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
П – профессиональный цикл;
ПМ – профессиональный модуль;
МДК – междисциплинарный курс;
ПА – промежуточная аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
ОПБ – обязательный профессиональный блок;
КОД – комплект оценочной документации;
ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

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

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает основные виды деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ОА «Падун-хлеб»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем	
Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	Пекарь

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очной и заочной формах обучения.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 5796 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3года 9 месяцев

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		**Умения:**
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный

			контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		**Умения:**
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		**Умения:**
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		**Умения:**
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом		**Умения:**
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	особенностей социального и культурного контекста.		**Знания:**
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		**Умения:**
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		**Умения:**
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		**Умения:**
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в		**Умения:**
		Уо 09.01	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения

	профессиональной деятельности.		профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
		Уо 09.03	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 09.01	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		**Умения:**
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		**Умения:**
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 11.03	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.04	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.05	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.06	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 11.02	правила разработки бизнес-планов

		Зо 11.03	порядок выстраивания презентации
		Зо 11.04	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД.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.		**Навыки:**
		Н 1.1.01	подготовка рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения полуфабрикатов
			Умения:
		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на

			рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.06	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
			Знания:
		З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций
		З 1.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 1.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств правила утилизации отходов
		З 1.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 1.1.11	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		З 1.1.12	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.		**Навыки:**
		Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности обеспечения ресурсосбережения
			Умения:
		У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи распознавать

			недоброкачественные продукты
		У 1.2.02	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
		У 1.2.03	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.04	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.06	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.07	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
			Знания:
		З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 1.2.04	способы удаления излишней

			горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.05	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
		З 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		**Навыки:**
		Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
			Умения:
		У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
		У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей владеть, контролировать применение техники работы с

			ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.03	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фаршированиия, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.04	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		У 1.3.05	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
		У 1.3.06	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		У 1.3.07	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.08	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.09	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
			Знания:
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из

			различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	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.		**Навыки:**
		Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
			Умения:
		У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции
		У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки

		У 1.4.04	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		У 1.4.05	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 1.4.06	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
		У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		У 1.4.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
		У 1.4.09	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации специализированных пищевых продуктов
			Знания:
		З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.03	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)
		З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 1.4.06	правила организации проработки рецептур
		З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
		З 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.		**Навыки:**
		Н.2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н.2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов,
		Н.2.1.03	продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н.2.1.04	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

			сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.06	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
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.08	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

		У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

		З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 2.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств правила утилизации отходов
		З 2.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 2.1.10	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.		**Навыки:**
		Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.02.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.02.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.02.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		У 2.02.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с

			рецептурой, заказом
		У 2.02.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.02.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
		У 2.02.07	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.
		У 2.02.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.02.09	обеспечивать безопасность готовых супов
		У 2.02.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
		У 2.02.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.02.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.02.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.02.14	контролировать температуру подачи супов
		У 2.02.15	организовывать хранение сложных супов с учетом

			требований к безопасности готовой продукции
		У 2.02.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
		У 2.02.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		У 2.02.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У 2.02.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		У 2.02.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.02.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.02.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.02.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		З 2.02.04	правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		З 2.02.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		З 2.02.06	правила минимизации потерь

			питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		З 2.02.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.		**Навыки:**
		Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.03.01	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.03.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.03.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		У 2.03.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.03.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.03.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		У 2.03.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,

			применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.03.08	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.
		У 2.03.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.03.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.03.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 2.03.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.03.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.03.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.03.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.03.16	контролировать температуру подачи соусов
		У 2.03.18	организовывать хранение сложных соусов с учетом

			требований к безопасности готовой продукции
		У 2.03.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов
		У 2.03.20	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.03.21	консультировать потребителей
		У 2.03.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.3.02	**а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		З 2.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		З 2.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.3.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 2.3.09	виды, правила безопасной

			эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.3.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		З 2.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 2.3.12	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		З 2.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		З 2.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.3.15	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		З 2.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.3.17	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		З 2.3.18	температура подачи соусов сложного ассортимента правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
		З 2.3.19	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		З 2.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление,		**Навыки:**
		Н 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и

	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.		подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.03	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.04	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.05	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.06	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
		У 2.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.08	использовать региональное сырье, продукты для

			приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.4.10	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.
		У 2.4.11	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
		У 2.4.12	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.4.13	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.14	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов,

			готовые супы для организации хранения
		У 2.4.17	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
		У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.19	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:
		У 2.4.20	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.21	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
		У 2.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			Знания:
		З 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с

			учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.4.04	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.4.05	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		З 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.08	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		З 2.4.10	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения

			эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	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.		**Навыки:**
		Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.5.05	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
		У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.5.07	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.
		У 2.5.08	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
		У 2.5.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.5.13	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
		У 2.5.14	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.15	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.17	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У 2.5.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.5.05	пищевая, энергетическая

			ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.5.10	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
		З 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.5.14	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		З 2.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос

		З 2.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.17	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.18	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.19	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.5.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. потребителей, видов и форм обслуживания.		**Навыки:**
		Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.6.09	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.
		У 2.6.10	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
		У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической

			обработке
		У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.16	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
		У 2.6.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.20	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать

			потребителей
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 2.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.6.10	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
		З 2.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 2.6.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		З 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.18	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

			сложного ассортимента
		З 2.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий		**Навыки:**
		Н 2.7.01	выполнения 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
			Умения:
		У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.7.06	осуществлять

			взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.7.09	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.
		У 2.7.10	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
		У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.7.15	охлаждать и замораживать,

			размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
		У 2.7.16	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
		У 2.7.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
		У 2.7.20	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/ раздачи
		У 2.7.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У 2.7.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.7.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.7.02	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
		З 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.7.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.7.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 2.7.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.7.10	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
		З 2.7.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 2.7.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.13	способы и формы инструктирования персонала в

			области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.14	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
		З 2.7.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.7.16	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.17	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.18	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
		З 2.7.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.20	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,		**Навыки:**
		Н 2.8.01	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		
		Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
			Умения:
		У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 2.8.03	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
		У 2.8.04	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 2.8.05	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 2.8.06	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

		У 2.8.07	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		У 2.8.08	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.03	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)
		З 2.8.04	современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения
		З 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 2.8.06	правила организации проработки рецептур
		З 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления

			технологической документации по ее результатам
		З 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Умения:
		У3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и

			имеющихся условий хранения
		У3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У3.1.05	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
		У3.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У3.1.07	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
		У3.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У3.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 3.1.02	требования охраны труда,

			пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 3.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
			правила утилизации непищевых отходов
		З 3.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 3.1.09	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с		**Навыки:**
		Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		форм обслуживания
			Умения:
		У3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У3.2.08	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.
		У3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У3.2.15	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
		У3.2.16	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		У3.2.17	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У3.2.18	владеть профессиональной

			терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		З 3.2.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
		З 3.2.06	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.2.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		З 3.2.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.2.09	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента

		З 3.2.10	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.11	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.2.12	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
		З 3.2.13	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.2.14	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.15	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.16	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.17	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
		З 3.2.18	правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

			форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У3.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		У 3.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		У 3.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У3.3.08	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.
		У 3.3.09	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы

			продукта при термической обработке
		У 3.3.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
		У 3.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.14	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.17	контролировать температуру подачи салатов
		У 3.3.18	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов
		У 3.3.20	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.3.21	консультировать потребителей
		У 3.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
			Знания:
		З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и

			реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
		З 3.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
		З 3.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.3.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.3.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 3.3.10	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		З 3.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.3.12	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		З 3.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		З 3.3.14	способы оптимизации процессов

			приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.3.15	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		З 3.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.3.17	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.18	температура подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.19	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		З 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,

			оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У3.4.09	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.
		У3.4.10	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
		У3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

		У3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У3.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У3.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У3.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У3.4.16	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
		У3.4.17	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		У3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У3.4.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных

			закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		З 3.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		З 3.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.4.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 3.4.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		З 3.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.4.12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента

		З 3.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.4.15	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
		З 3.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.4.17	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.18	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.19	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		З 3.4.20	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		З 3.4.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом		**Навыки:**
		Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.5.09	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
		У 3.5.10	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
		У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.5.15	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
		У 3.5.16	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
		У 3.5.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.18	организовывать хранение

			сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.20	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 3.5.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У 3.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.01	процессы 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
		З 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,

			готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 3.5.10	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
		З 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи

		З 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 3.6.01	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.6.01	выполнять и контролировать при.026готовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.6.09	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.
		У 3.6.10	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
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной

			обработке
		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.14	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
		У 3.6.15	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
		У 3.6.16	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.17	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.18	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 3.6.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У 3.6.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на

			иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.6.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.06	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.6.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.6.08	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.6.09	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

			ассортимента
		З 3.6.10	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.11	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.6.13	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.14	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.15	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
		З 3.6.16	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.17	правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,		**Навыки:**
		Н 3.7.01	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 3.7.02	оформления и подготовки к

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
		У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья

			по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 3.7.09	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.7.02	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)
		З 3.7.03	современное высокотехнологическое оборудование и способы его применения
		З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 3.7.05	правила организации проработки рецептур
		З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,		**Навыки:**
		Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического

к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
			Умения:
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.05	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
		У 4.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 4.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения 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 работыоборудования на рабочем месте повара
		У 4.1.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)

		З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 4.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.06	последовательность выполнения технологических операций требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 4.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 4.1.09	правила утилизации непищевых отходов
		З 4.1.10	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		**Навыки:**
		Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У4.2.02	контролировать наличие,

			хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
		У4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность
		У4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов
		У4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У4.2.09	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.
		У4.2.10	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
		У4.2.11	минимизировать потери

			питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления обеспечивать безопасность готовой продукции
		У4.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
		У4.2.13	оценивать качество органолептическим способом предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У4.2.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
		У4.2.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У4.2.16	контролировать температуру подачи холодных десертов организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.17	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.18	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.2.19	рассчитывать стоимость холодных десертов
		У 4.2.20	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		У4.2.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У4.2.22	владеть профессиональной

			терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.2.05	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.2.06	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.2.08	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		З 4.2.09	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 4.2.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
		З 4.2.11	виды, правила безопасной

			эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 4.2.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 4.2.13	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		З 4.2.16	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		З 4.2.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 4.2.18	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.19	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.2.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного		**Навыки:**
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		форм обслуживания.
			Умения:
		У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
		У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		У 4.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.3.09	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
		У 4.3.10	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
		У 4.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.3.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
		У 4.3.14	оценивать качество органолептическим способом предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
		У 4.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.3.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.3.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для

			транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.3.20	рассчитывать стоимость горячих десертов
		У 4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У 4.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		З 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования

		З 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		З 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.14	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.15	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		З 4.3.16	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.3.17	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		З 4.3.18	правила маркирования и виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос пакованных горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.3.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление,		**Навыки:**
		Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и

	творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
		У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		У 4.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.4.09	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
		У 4.4.10	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
		У 4.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.4.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
		У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.4.16	контролировать температуру подачи холодных напитков организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.4.17	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к

			безопасности пищевых продуктов
		У 4.4.18	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.4.19	рассчитывать стоимость холодных напитков
		У 4.4.20	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		У 4.4.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У 4.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков

			варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.4.06	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
		З 4.4.07	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		З 4.4.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 4.4.09	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 4.4.10	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.11	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.12	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного о современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента борудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.4.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 4.4.16	методы сервировки и способы подачи холодных напитков с

			техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи сложного ассортимента
		З 4.4.17	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.18	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.5.02	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
		У 4.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
		У 4.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав

			горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
		У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
		У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.5.09	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.
		У 4.5.10	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
		У 4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки оценивать качество органолептическим способом
		У 4.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать

			недоброкачественные напитки
		У 4.5.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		У 4.5.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.5.16	контролировать температуру подачи горячих напитков организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.5.17	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.5.18	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.5.19	рассчитывать стоимость горячих напитков
		У 4.5.20	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче консультировать потребителей
		У 4.5.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.5.01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных

		З 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.5.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
		З 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		З 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента

			для подачи
		З 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.18	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.19	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.5.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Навыки:**
		Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 4.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 4.6.04	выбирать форму, текстуру

			холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 4.6.01	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.6 02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков

		З 4.6.03	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)
		З 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 4.6.05	правила организации проработки рецептур
		З 4.6 .06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		З 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 4. 6. 08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 5.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и

			хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У5.1.02	оценивать наличие ресурсов
		У5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У5.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У5.1.06	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У5.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		У5.1.08	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У5.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		У5.1.10	контролировать соблюдение правил техники безопасности,
		У5.1.11	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У5.1.12	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У5.1.13	оценивать наличие ресурсов
		У5.1.14	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У 5.1.15	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У5.1.16	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У5.1.17	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У5.1.18	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		У5.1.19	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У5.1.20	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		У5.1.21	контролировать соблюдение правил техники безопасности,
		У5.1.22	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У5.1.23	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У5.1.24	оценивать наличие ресурсов
		У5.1.25	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У5.1.26	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У5.1.27	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У5.1.28	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У5.1.29	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		У5.1.30	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У5.1.31	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

		У5.1.32	Контролировать соблюдение правил техники безопасности,
		У5.1.33	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
		З 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
		З 5.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		З 5.1.07	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 5.1.08	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 5.1.09	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника

			обработки, подготовки сырья и продуктов
		З 5.1.10	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке
		З 5.1.11	производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 5.1.12	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 5.1.13	правила утилизации отходов
		З 5.1.14	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 5.1.15	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки
		З 5.1.16	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		**Навыки:**
		Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
		У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты

		У5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов
		У5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.2.14	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

		У5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		У5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
		У5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		У5.2.20	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		У5.2.21	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У5.2.22	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		У5.2.23	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.03	температурный, временной

			режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.2.06	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		**Навыки:**
		Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
			Умения:
		У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с

			рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.3.04	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.3.05	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
		У 5.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.3.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.3.09	контролировать ротацию продуктов
		У 5.3.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.3.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.3.13	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
		У 5.3.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.3.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		У 5.3.17	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.3.18	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.19	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
		У 5.3.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.3.22	выбирать в соответствии со

			способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.3.23	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.24	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.25	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.3.26	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.3.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		У 5.3.28	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.29	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:
		З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных

			категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		З 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.10	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		**Навыки:**
		Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.09	контролировать, осуществлять

			выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.4.14	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
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной

			консистенции
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.20	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
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично

			упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.30	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:
		З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.4.07	техника порционирования,

			варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		З 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.11	правила маркирования и упаковывания
	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		**Навыки:**
		Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.5.04	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.5.05	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать

			продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У 5.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.5.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.5.09	контролировать ротацию продуктов
		У 5.5.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.5.11	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.5.12	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
		У 5.5.13	контролировать рациональное

			использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.5.14	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		У 5.5.15	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.16	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.5.17	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.18	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
		У 5.5.19	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.20	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.5.21	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.5.22	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.23	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с

			учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.24	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.5.25	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.5.26	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.5.27	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.28	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:
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

			технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		З 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.11	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		**Навыки:**
		Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			Умения:
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

			категорий потребителей
		У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
		У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
		У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
			Знания:
		З 5.6.01	процессы разработки, адаптации

			рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		З 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		З 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 5.6.06	правила организации проработки рецептур
		З 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 5.6.09	правила расчета себестоимости
ВД.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		**Навыки:**
		Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 6.1.02	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и

			кондитерских изделий, напитков
			Умения:
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.04	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
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую

			продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
			Знания:
		З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
		З 6.1.03	классификация организаций питания стиль ресторанного меню
		З 6.1.04	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		З 6.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		З 6.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		З 6.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню сезонность кухни и ресторанного меню
		З 6.1.08	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		З 6.1.09	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		З 6.1.10	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		З 6.1.11	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции,

			напитков в организации питания
		З 6.1.12	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		З 6.1.13	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		З 6.1.14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		З 6.1.15	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		**Навыки:**
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели,

			стоимость готовой продукции
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			Знания:
		З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		З 6.2.04	методы эффективной организации работы бригады/команды способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		З 6.2.05	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		З 6.2.06	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
		З 6.2.07	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		З 6.2.08	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		З 6.2.09	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		З 6.2.10	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		З 6.2.11	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		З 6.2.12	психологические типы характеров работников системы и

			формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		**Навыки:**
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов проведение инвентаризации запасов
			Умения:
		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
			Знания:
		З 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		З 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при ихранении сроки и

			условия хранения скоропортящихся продуктов
		З 6.3.04	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		З 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
		З 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		З 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		З 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
		З 6.3.08	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		З 6.3.09	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов порядок списания продуктов (потерь при хранении) современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
		З 6.3.10	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**Навыки:**
		Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
			Умения:

		У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		У 6.4.03	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
			Знания:
		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		З 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
		З 6.4.03	санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана
		З 6.4.04	отраслевые стандарты
		З 6.4.05	правила внутреннего трудового распорядка ресторана правила, нормативы учета рабочего времени персонала стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		З 6.4.06	структуру организации питания

		З 6.4.07	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		З 6.4.08	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		З 6.4.09	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		З 6.4.10	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		З 6.4.11	схемы, правила проведения производственного контроля
		З 6.4.12	основные производственные показатели подразделения организации питания
		З 6.4.13	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
		З 6.4.14	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
		З 6.4.15	правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте		**Навыки:**
		Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
			Умения:
		У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования составлять программу обучения

		У 6.5.03	оценивать результаты обучения
		У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
		У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
		У 6.5.06	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:
		З 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
		З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
		З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
		З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение
		З 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте
		З 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
		З 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
		З 6.5.08	правила составления программ обучения
		З 6.5.09	методики обучения в процессе трудовой деятельности
		З 6.5.10	принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		З 6.5.11	законодательные и нормативные документы в области

			дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		З 6.5.12	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		**Навыки:**
		Н 7.1.01	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Умения:
		У 7.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием
		У 7.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 7.1.03	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		У 7.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		У 7.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		У 7.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду
		У 7.1.07	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части
		У 7.1.08	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования
		У 7.1.09	безопасно править кухонные ножи
		У 7.1.10	соблюдать условия хранения

			кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 7.1.11	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		У 7.1.12	–оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		У 7.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 7.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 7.1.15	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения
		У 7.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота
		У7.1.17	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		У 7.1.18	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 7.1.19	сопоставлять данные о времени изготовления и Усроках хранения особо скоропортящихся продуктов
		У 7.1.20	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства
		У 7.1.21	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями
		У 7.1.22	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			Знания:
		З 7.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и

			производственной санитарии в организации питания
		З 7.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 7.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		З 7.1.04	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
		З 7.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 7.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 7.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		З 7.1 08	правила утилизации отходов
		З 7.1.09	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов
		З 7.1.10	правила обращения с тарой поставщика
	ПК 7.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		**Навыки:**
		Н 7.2.01	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Н 7.2.02	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Н 7.2.03	обработке различными методами,

			подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Н 7.2.04	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:
		У 7.2.01	распознавать недоброкачественные продукты
		У 7.2.02	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		У 7.2.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
		У 7.2.04	различать пищевые и непищевые отходы
		У 7.2.05	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		У 7.2.06	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		У 7.2.07	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		У 7.2.08	распознавать недоброкачественные продукты
		У 7.2.09	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		У 7.2.10	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
			Знания:
		З 7.2.01	требования охраны труда,

			пожарной, электробезопасности в организации питания
		З 7.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 7.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		З 7.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 7.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		З 7.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		З 7.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		З 7.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
		З 7.2.09	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		З 7.2.10	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 7.2.11	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного		**Навыки:**
		Н 7.3.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 7.3.02	порционировании

	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		(комплектовании), упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов
		Н 7.3.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			с **Умения:**
		У 7.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У 7.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде
		У 7.3.03	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		У 7.3.04	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи
		У 7.3.05	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом
		У 7.3.06	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы
		У 7.3.06	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 7.3.07	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения
		У 7.3.08	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации

		У 7.3.09	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 7.3.10	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 7.3.11	владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 7.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		З 7.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 7.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 7.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.)
		З 7.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 7.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		З 7.3.06	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос ответственность за правильность расчетов
	ПК 7.4.		**Навыки:**

	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Н 7.4.01	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 7.4.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		Н 7.4.03	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		У 7.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
		У7.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		У 7.4.03	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе править кухонные ножи
		У 7.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов
		У 7.4.05	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 7.4.06	6готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы
		У 7.4.07	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		У 7.4.08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе владеть профессиональной терминологией
			Знания:
		З 7.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и

			производственной санитарии в организации питания
		З 7.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-
		З 7.4.03	струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 7.4.04	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 7.4.05	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		З 7.4.06	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 7.4.07	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		З 7.4.08	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос ответственность за правильность расчетов
	ПК 7.5 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 7.5.01	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
			Умения:
		У 7.5.01	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 7.5.02	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой

		У 7.5.03	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 7.5.04	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления
		У 7.5.05	обжаривать кости мелкого скота
		У 7.5.06	подпекать овощи
		У 7.5.07	замачивать сушеные грибы
		У 7.5.08	доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности
			Знания:
		З 7.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		З 7.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров
		З 7.5.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 7.5.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров
		З 7.5.05	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		З 7.5.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		З 7.5.07	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи методы сервировки и подачи бульонов, отваров температура подачи бульонов, отваров
		З 7.5.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		З 7.5.09	правила охлаждения,

			замораживания и хранения готовых бульонов, отваров правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		З 7.5.10	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров
	ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 7.6.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 7.6.02	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 7.6.01	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		У 7.6.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		У 7.6.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		У 7.6.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 7.6.05	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 7.6.06	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		У 7.6.07	замачивать сушеные
		У 7.6.08	бланшировать
		У 7.6.09	варить в воде или в молоке

		У 7.6.10	готовить на пару
		У 7.6.11	припускать в воде, бульоне и собственном соку
		У 7.6.12	жарить сырые и предварительно отваренные
		У 7.6.13	жарить на решетке гриля и плоской поверхности
		У 7.6.14	фаршировать, тушить, запекать
		У 7.6.15	готовить овощные пюре
		У 7.6.16	готовить начинки из грибов
		У 7.6.17	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
		У 7.6.18	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		У 7.6.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 7.6.20	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
		У 7.6.21	замачивать в воде или молоке
		У 7.6.22	бланшировать
		У 7.6.23	варить в воде или в молоке
		У 7.6.24	готовить на пару
		У 7.6.25	припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды
		У 7.6.26	жарить предварительно отваренные
		У 7.6.27	готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш
		У 7.6.28	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами
		У 7.6.29	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые
		У 7.6.30	готовить пюре из бобовых
		У 7.6.31	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
		У 7.6.32	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры

			из круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		З 7.6.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		З 7.6.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 7.6.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 7.6.04	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов
		З 7.6.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 7.6.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
		З 7.6.07	органолептические способы определения готовности
		З 7.6.08	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
		З 7.6.09	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 7.6.10	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		З 7.6.11	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 7.6.12	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

			температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		З 7.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров
		З 7.6.14	из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 7.7.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
			Умения:
		У 7.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 7.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 7.7.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		У 7.7.04	протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом
		У 7.7.05	формовать изделия из творога
		У 7.7.06	жарить, варить на пару, запекать изделия из творога
			Знания:
		З 7.7.01	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 7.7.02	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 7.7.03	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 7.7.04	виды, назначение и правила

			безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	ПК 7.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 7.8.01	**Навыки:**
			приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 7.8.01	**Умения:**
			подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		У 7.8.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 7.8.03	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 7.8.04	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		У 7.8.05	варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке
		У 7.8.06	жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре
		У 7.8.07	арить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности
		У 7.8.08	фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без
		У 7.8.09	варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров,

			морскую капусту в воде и других жидкостях
		У 7.8.10	бланшировать и отваривать мясо крабов
		З 7.8.01	**Знания:**
			критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
		З 7.8.02	ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		З 7.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 7.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 7.8.05	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
		З 7.8.06	рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		З 7.8.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 7.8.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
		З 7.8.09	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 7.9.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
			Навыки:
		У 7.9.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		У 7.9.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,

			закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
		У 7.9.03	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		У 7.9.04	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		У 7.9.05	варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом
		У 7.9.06	варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару
		У 7.9.07	припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару
		У 7.9.08	жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком
		У 7.9.09	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре
		У 7.9.10	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности
			Знания:
		З 7.9.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

		З 7.9.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 7.9.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 7.9.04	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 7.9.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 7.9.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		З 7.9.07	органолептические способы определения готовности
		З 7.9.08	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		З 7.9.09	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 7.9.10	техники порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
	ПК 7.10 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного		**Навыки:**
		Н 7.10.01	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
			Умения:
		У 7.10.01	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

	ассортимента		соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У7.10.02	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		У7.10.03	Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
		У7.10.04	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		У 7.10.05	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
		У 7.10.06	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного
			Знания:
		З 7.10.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		З7.10.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 7.10.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 7.10.04	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		З7.10.05	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		З7.10.06	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		З7.10.07	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З7.10.08	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	ПК 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 7.11.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 7.11.01	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

			закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У7.11.02	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		У7.11.03	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		У7.11.04	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
		У 7.11.05	замачивать сушеную морскую капусту для набухания
		У7.11.06	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
			Знания:
		З 7.11.01	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
		З 7.11.02	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		З 7.11.03	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
		З 7.11.04	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 7.11.05	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		З 7.11.06	правила хранения салатов разнообразного ассортимента
		З 7.11.07	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
	ПК 7.12		**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Н 7.12.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 7.12.01	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		У 7.12.02	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		У 7.12.03	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом
		У 7.12.04	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
		У 7.12.05	вырезать украшения з овощей, грибов
			Знание:
		З 7.12.01	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 7.12.02	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 7.12.03	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 7.12.04	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		З 7.12.05	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
	ПК 7.13 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного		**Навыки:**
		Н 7.13.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 7.13.01	организовывать хранение в

	водного сырья разнообразного ассортимента		процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 7.13.02	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 7.13.03	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		У 7.13.04	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере
		У 7.13.05	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырь
			Знания:
		З 7.13.01	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		З 7.13.02	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 7.13.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 7.13.04	органолептические способы определения готовности
	ПК 7.14 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		**Навыки:**
		Н 7.14.01	приготовления, творческое оформление и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 7.14.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним
		У 7.14.02	организовывать их хранение в процессе приготовления
		У 7.14.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		У 7.14.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		У 7.14.05	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи
			Знания:
		З 7.14.01	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		З 7.14.02	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 7.14.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		З 7.14.04	органолептические способы определения готовности
		З 7.14.05	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

			дичи разнообразного ассортимента
	ПК 7.15 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 7.15.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
			Умения:
		У 7.15.01	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		У 7.15.02	готовить сладкие соусы
		У 7.15.03	хранить, использовать готовые виды теста
		У 7.15.04	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
		У 7.15.05	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
			Знание:
		З 7.15.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 7.15.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 7.15.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 7.15.04	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З 7.15.05	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		З 7.15.06	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 7.16. Осуществлять приготовление,		**Навыки:**
		Н 7.16.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		реализации горячих сладких блюд, десертов
			Умения:
		У 7.16.01	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 7.16.02	готовить сладкие соусы
		У 7.16.03	хранить, использовать готовые виды теста
		У 7.16.04	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
		У 7.16.05	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине
			Знания
		З 7.16.01	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		З7.16.02	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		З 7.16.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов
		З 7.16.04	органолептические способы определения готовности
		З 7.16.05	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		З 7.16.06	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
	ПК 7.17 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков разнообразного ассортимента		**Навыки:**
		Н 7.17.01	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
			Умения:
		У 7.17.02	организовывать хранение в процессе приготовления напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		У 7.17.03	выбирать, подготавливать ароматические вещества
		У 7.17.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав напитков в

			соответствии с рецептурой
		У 7.17.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
			Знания:
		З 7.17.01	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 7.17.02	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента
		З 7.17.04	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		З 7.17.05	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
	Обязательная часть образовательной программы			
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**1404**	**666**	**Х**
ООД	**Общие учебные дисциплины**	**1404**	**666**	**Х**
ООД.01	Русский язык	72	36	2
ООД.02	Литература	108	54	2
ООД.03	История	136	46	2
ООД.04	Обществознание	108	34	2
ООД.05	География	108	28	2
ООД.06	Иностранный язык	144	144	2
ООД.07	Математика	196	36	2
ООД.08	Информатика	108	80	1
ООД.09	Физическая культура	72	60	1
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	68	46	1
ООД.11	Физика	108	22	1
ООД.12	Химия	72	34	1
ООД.13	Биология	72	24	2
ООД.14	Индивидуальный проект	32	22	1
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**502**	**374**	**Х**
ОГСЭ.01	Основы философии	48	16	4
ОГСЭ.02	История	44	8	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	206	180	4
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	162	4
ОГСЭ.05	Психология общения	40	8	3
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	**180**	**46**	**Х**
ЕН.01	Химия	144	36	3
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	10	**3**
П.00	**Профессиональный цикл**	**2792**	**814**	**Х**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**666**	**328**	**Х**

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	38	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	96	34	1
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	80	32	1
ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	64	34	4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	126	42	4
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	32	10	3
ОП.07	Информационные технология в профессиональной деятельности	96	72	2
ОП.08	Охрана труда	40	18	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	48	2
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**2091**	**451**	**Х**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**258**	**30**	**1**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	8	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	22	1
УП.01	Учебная практика	72	0	1
ПП.01	Производственная практика	108	0	1
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**	**424**	**68**	**3**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	18	3
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	126	50	3
УП.02	Учебная практика	72	0	3
ПП.02	Производственная практика	180	0	3
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**	**265**	**61**	**3**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	49	27	3

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	34	3
УП.03	Учебная практика	36	0	3
ПП.03	Производственная практика	108	0	3
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**264**	**80**	**3**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	42	20	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78	60	3
УП.04	Учебная практика	36	0	3
ПП.04	Производственная практика	108	0	3
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**436**	**124**	**4**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50	20	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	170	104	4
УП.05	Учебная практика	72	0	4
ПП.05	Производственная практика	144	0	4
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**268**	**48**	**4**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	160	48	4
УП.06	Учебная практика	0	0	4
ПП.06	Производственная практика	108	0	4
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**	**176**	**40**	**3**

МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	68	40	3
УП.07	Учебная практика	36	0	3
ПП.07	Производственная практика	72	0	3
ПДП	**Преддипломная практика**	**144**	**0**	
ПА	**Промежуточная аттестация**	**252**	**0**	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**	**0**	Х
ГИА.01	Выполнение дипломной работы	144	0	Х
ГИА.02	Защита дипломной работы	72	0	Х
Итого (минимальные требования):		**5184**	**2028**	**Х**
ПБ	**Дополнительный профессиональный блок**	**306**	**163**	**Х**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**162**	**88**	**Х**
ОП.10в	Карьерное моделирование	54	34	4
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	36	14	**4**
ОП.13в	Основы финансовой грамотности	36	26	**3**
ОП.12в	Цифровая культура в сфере услуг	36	14	3
ПМ.08	**Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий**	**144**	**40**	**3**
МДК.08.01	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	72	40	3
УП.08	Учебная практика	36	0	3
ПП.08	Производственная практика	36	0	3
	Учебные сборы	**35**	**35**	**2**
Объем образовательной программы		**5796**	**2040**	**Х**
Срок обучения		**3г. 9 мес.**	**Х**	**Х**

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	42	Повысить систему знаний относительно закономерностей и правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач
2	ОГСЭ.01 Основы философии	12	Современные типы философствования, проблемы человека и общества, истории, искусства, практики, познания, науки, языка, техники, природы, молодежи, образования
3	ОГСЭ.02 История	8	Рассмотрение исторических событий в

			современном мире.
4	ОГСЭ.05 Психология общения	8	Рассмотрение форм и средств общения, язык общения, искусство проведения переговоров
5	ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания	16	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров, методы контроля качества продуктов при хранении; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве
6	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30	Принципы рыночной экономики, роль и организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл.
7	ОП.08 Охрана труда	8	Сформировать знания о правовых , социально-экономических, организационно-технических, санитарно-гигиенических, лечебно-профилактических, реабилитационные и иные мероприятиях.
8	ОП.10в Карьерное моделирование	54	Сформировать представление о рынке труда и ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в городе Братске и братском районе; пути повышения конкурентные возможности на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем.
9	ОП.11в Основы предпринимательской деятельности	36	Знакомство с подходами к организации предпринимательской деятельности.
10	ОП.12в Основы финансовой грамотности	36	Сформировать гражданскую позицию как активного и ответственного члена

			российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства; готовность и способность к саморазвитию и личностному самоопределению; выявление и мотивация к раскрытию лидерских и предпринимательских качеств; воспитание мотивации к труду, умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по финансовым проблемам, стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования; осознание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства
11	ОП.13в Деловая культура	36	Сформировать представление о культурных особенностях нации в бизнесе, в способе ведения дел.
12	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10	Использование регионального сырья для приготовления кулинарных полуфабрикатов
13	ПП.01 Производственная практика	36	Формирование практического опыта по приготовлению приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
14	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов , горячих соусов; Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыры, муки; Приготовление и подготовка к реализации кулинарных

			изделий , закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, дичи, кролика
15	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	Приготовление сложных супов и соусов с использование продуктов Сибирского региона, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и регионального сырья;
16	ПП.02 Производственная практика	36	Формирование практического опыта по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента их творческое оформление, эстетической подачи подготовка их к упаковке на вынос.
17	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	17	Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; техническое оснащение и организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
18	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок; салатов разнообразного ассортимента (в том числе группы теплых салатов, салатов с добавлением фруктов и сырья местного региона); приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц; приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (в том числе холодных блюд из нерыбного водного сырья и регионального сырья); приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней)

			птицы.
19	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков**;** актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.
20	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков**;** актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.
21	ПП.04 Производственная практика	36	Формирование практического опыта по приготовлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

			сложного ассортимента
22	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента творческое оформление.
23	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	118	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, национальных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью, изготовляемых на предприятиях пищевой промышленности региона. Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске.
24	ПП.05 Производственная практика	36	Формирование практического опыта по приготовлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Приготовление изделий из дрожжевого и без дрожжевого теста, тортов и пирожных с использованием сырья местного региона.
25	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	100	Организационные и экономические основы деятельности структурного подразделения организации.
26	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии повар	68	Овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями
27	МДК.08.01 Выполнение работ по профессии Пекарь	72	Овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, по требованию работодателя.

28	Преддипломная практика	72	Важная часть учебного процесса, позволяющая студенту качественно подготовиться к написанию и защите своей выпускной квалификационной работы.
29	Учебные сборы	35	Оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек оказание первой помощи
30	Промежуточная аттестация	180	Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и обеспечение объективности результатов обучения
Итого		**1296**	**-**

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки овощей и приготовление, и подготовка к реализации п\ф из овощей Организация и ведение процессов механической и кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья, и приготовление и подготовка к реализации п\ф из рыбы и нерыбного водного сырья	01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	108	2	Предприятия общественного питания	Заведующий производством, технолог.

	Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки мяса и мясных продуктов и подготовка к реализации п/ф из мяса Организация и ведение процессов механической и кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика и приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов.						
2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления супов сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, оформления соусов сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, оформления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога,	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	180	5	Предприятия общественного питания	Заведующий производством, технолог.

	сыра, муки сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.						
3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов. закусок сложного ассортимента. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	6	Предприятия общественного питания	Заведующий производством, технолог.

	реализации холодных закусок из овощей, грибов, сыра и яиц, рыбы сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента						
4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	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	108	6	Предприятия общественного питания	Заведующий производством, технолог.
5.	Организация и ведение процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, мучных кондитерских изделий	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	144	8	Предприятия общественного питания	Заведующий производством, технолог.

	сложного ассортимента Организация и ведение процессов приготовления, тортов и пирожных сложного ассортимента						
6.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственности. Особенности 6разделения труда на предприятии общественного питания. Особенности процесса проведения инвентаризации Порядок разработки новых блюд Оценка качества готовой продукции Порядок приема на работу с обоснованием материальной ответственности. Калькуляция на предприятии общественного питания Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Менеджмент на предприятии	06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	7	Предприятия общественного питания	Заведующий производством, технолог, руководитель предприятия

	общественного питания						
7.	Приготовление блюд из овощей и грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Приготовление супов и соусов Приготовление блюд из рыбы и из мяса и домашней птицы.	07	Выполнение работ по профессии Повар	72	4	Предприятия общественного питания	Повар 4 разряд, Повар 5 разряд
8.	Приготовление, оформление хлеба; Приготовление, оформление национальны видов хлеба; Приготовление, оформление батонов и праздничного хлеба; Приготовление, оформление пряников; Оценка качества готовой продукции проведение бракеража; Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.	08	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	36	4	АО «Падун-хлеб»	Бригадир пекарь

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				всего за 1 семестр					февраль				март				апрель					май				июнь				всего за 2 семестр	июль					август				Всего часов обязуч.
				04.09-08.09	11.09-15.09	18.09-22.09	25.09-29.09	02.10-08.10	09.10-13.10	16.10-20.10	23.10-27.10	30.10-03.11	06.11-10.11	13.11-17.11	20.11-24.11	27.11-01.12	04.12-08.12	11.12-15.12	18.12-22.12	25.12-29.12			08.01-12.01	15.01-19.01	22.01-26.01	29.01-02.02	05.02-09.02	12.02-16.02	19.02-23.02	26.02-01.03	04.03-08.03	11.03-15.03	18.03-22.03	25.03-29.03	01.04-05.04	08.04-12.04	15.04-19.04	22.04-26.04	29.04-03.05	06.05-10.05	13.05-17.05	20.05-24.05	27.05-31.05	03.06-07.06	10.06-14.06	17.06-21.06	24.06-28.06		01.07-05.07	08.07-12.07	15.07-19.07	22.07-26.07	29.07-02.08	05.08-09.08	12.08-16.08	19.08-23.08	26.08 - 30.08	
				Порядковые номера недель учебного года																																																						
				1 семестр																		2 семестр																																			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**		28	28	30	30	30	26	28	26	26	26	26	26	26	26	26	26	28	462	=	=	26	26	26	26	26	28	28	28	28	26	28	28	28	0	0	0	0	0	26	28	26	24	24	0	480	=	=	=	=	=	=	=	=	=	942
	ООД	**Общие учебные дисциплины**		28	28	30	30	30	26	28	26	26	26	26	26	26	26	26	26	28	462	=	=	26	26	26	26	26	28	28	28	28	26	28	28	28	0	0	0	0	0	26	28	26	24	24	0	480	=	=	=	=	=	=	=	=	=	942
	ООД.01	Русский язык										2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2															18	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
	ООД.02	Литература				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	30	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												26	=	=	=	=	=	=	=	=	=	56
	ООД.03	История			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2		36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	68
	ООД.04	Обществознание				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	30	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												26	=	=	=	=	=	=	=	=	=	56
	ООД.05	География						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	26	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												26	=	=	=	=	=	=	=	=	=	52
	ООД.06	Иностранный язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2		36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ООД.07	Математика		4	4	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	48	=	=	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					4	6	4	4	4		50	=	=	=	=	=	=	=	=	=	98
	ООД.08	Информатика		4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	4	4	56	=	=	4	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2					4	4	4	4	4		52	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
	ООД.09	Физическая культура		4	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2				32	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2			34	=	=	=	=	=	=	=	=	=	68
	ООД.11	Физика		4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2	2	2	2	58	=	=	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2					2	2	2	2	2		50	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
	ООД.12	Химия								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4					4	4	4	4	4		50	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ООД.13	Биология																			0	=	=						2	2	2	2	2	4	4	4					4	4	4	4	6		44	=	=	=	=	=	=	=	=	=	44
	ООД.14	Индивидуальный проект		8	6	6	6	6													32	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32
	П.00	**Профессиональный цикл**		8	8	6	6	6	10	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8	150	=	=	10	10	10	10	10	8	8	8	8	10	8	8	8	36	36	36	36	36	10	8	10	12	12	0	348	=	=	=	=	=	=	=	=	=	498
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		6	6	4	4	4	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	98	=	=	8	8	8	8	8	6	6	6	6	8	6	6	6	0	0	0	0	0	10	8	10	12	12	0	142	=	=	=	=	=	=	=	=	=	240
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	4	4		40	=	=	=	=	=	=	=	=	=	64
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	=	=	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4	2	2	2					4	4	4	4	4		58	=	=	=	=	=	=	=	=	=	96
	ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОЧ	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					4	2	4	4	4		44	=	=	=	=	=	=	=	=	=	80
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**		2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	52	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	206	=	=	=	=	=	=	=	=	=	258
	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	52	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	206	=	=	=	=	=	=	=	=	=	258
	МДК.01.0	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32
	МДК.01.0	Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатогв	ОЧ								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												26	=	=	=	=	=	=	=	=	=	46
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.01	Учебная практика																			0	=	=														36	36										72	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ПП.01	Производственная практика	ОЧ																		0	=	=																36	36	36							108	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
		Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	828	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1440
	ПДП	**Преддипломная практика**	ОЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПА	**Промежуточная аттестация**	ОЧ																		0	=	=																								36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
		Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1476

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь						январь				февраль				март					апрель				май				июнь					июль					август				Всего часов обяз.уч.
				02.09-06.09	09.09-13.09	16.09-20.09	23.09-27.09	30.09-04.10	07.10-11.10	14.10-18.10	21.10-25.10	28.10-01.11	04.11-08.11	11.11-15.11	18.11-22.11	25.11-29.11	02.12-06.12	09.12-13.12	16.12-20.12	23.12-27.12	всего за 3 семестр		06.01-10.01	13.01-17.01	20.01-24.01	27.01-31.01	03.02-07.02	10.02-14.02	17.02-21.02	24.02-28.02	03.03-07.03	10.03-14.03	17.03-21.03	24.03-28.03	31.03-04.04	07.04-11.04	14.04-18.04	21.04-25.04	28.04-02.05	05.05-09.05	12.05-16.05	19.05-23.05	26.05-30.05	02.06-06.06	09.06-13.06	16.06-20.06	23.06-27.06	всего за 4 семестр	30.06-04.07	07.07-11.07	14.07-18.07	21.07-25.07	28.07-01.08	04.08-08.08	11.08-15.08	18.08-21.08	25.08-29.08	
				Порядковые номера недель учебного года																																																						
				3 семестр																			4 семестр																																			
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		44	45	46	47	48	49	50	51	52	
2	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**		20	18	18	22	16	14	19	20	20	20	20	20	20	20	20	20	0	307	=	=	0	22	22	22	24	22	18	18	18	0	0	20	20	20	18	18	16	16	0	0	0	0	0	0	294	=	=	=	=	=	=	=	=	=	601
	ООД	**Общие учебные дисциплины**		16	14	14	18	12	10	14	16	16	16	16	16	16	16	16	16	0	242	=	=	0	16	16	16	18	16	14	14	14	0	0	16	16	16	14	14	10	10	0	0	0	0	0	0	220	=	=	=	=	=	=	=	=	=	462
	ООД.01	Русский язык									2	2	2	2	2	2	2	2	2		18	=	=		2	2	2	4	2	2	2	2																18	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
	ООД.02	Литература								2	4	2	2	2	4	4	2	2	2		26	=	=		2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2									26	=	=	=	=	=	=	=	=	=	52
	ООД.03	История		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	=	=		2	2	2	2	2	2	2	2			4	2	2	2	2	4	4							36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	68
	ООД.04	Обществознание					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		26	=	=		2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2									26	=	=	=	=	=	=	=	=	=	52
	ООД.05	География							2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2		26	=	=		2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2							30	=	=	=	=	=	=	=	=	=	56
	ООД.06	Иностранный язык		4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		36	=	=		2	2	2	2	4	2	2	2			2	4	4	2	2	2	2							36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ООД.07	Математика		4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2	4	4		50	=	=		4	4	4	4	2	2	2	2			4	4	4	4	4	2	2							48	=	=	=	=	=	=	=	=	=	98
	ООД.13	Биология		6	6	6	6	4													28	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	28
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	32	=	=	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	2	4	2	0	0	0	0	0	0	32	=	=	=	=	=	=	=	=	=	64
	ОГСЭ.04	Физическая культура		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	=	=		2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	4	2							32	=	=	=	=	=	=	=	=	=	64
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**		2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	33	=	=	0	4	4	4	4	4	2	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	0	0	0	42	=	=	=	=	=	=	=	=	=	75
	ЕН.01	Химия		2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2		33	=	=		4	4	4	4	4	2	2	2			2	2	2	2	2	2	4							42	=	=	=	=	=	=	=	=	=	75
	П.00	**Профессиональный цикл**		16	18	18	14	20	22	17	16	16	16	16	16	16	16	16	16	36	305	=	=	36	14	14	14	12	14	18	18	18	36	36	16	16	16	18	18	20	20	36	36	36	36	0	0	498	=	=	=	=	=	=	=	=	=	803
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		2	2	4	2	2	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	57	=	=	0	10	10	10	8	10	8	8	8	0	0	10	10	10	10	10	12	12	0	0	0	1	0	0	147	=	=	=	=	=	=	=	=	=	204
	ОП.07	Информационные технология в профессиональной деятельности		2	2	4	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2		35	=	=		4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	4				1			61	=	=	=	=	=	=	=	=	=	96
	ОП.08	Охрана труда	ОЧ																		0	=	=		4	4	4	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	4	4							40	=	=	=	=	=	=	=	=	=	40
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		22	=	=		2	2	2	2	4	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4							46	=	=	=	=	=	=	=	=	=	68
	ПМ.00	**Профессиональные модули**		14	16	14	12	18	18	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	36	248	=	=	36	4	4	4	4	4	10	10	10	36	36	6	6	6	8	8	8	8	36	36	36	35	0	0	351	=	=	=	=	=	=	=	=	=	599
	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		14	16	14	12	12	12	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	140	=	=	0	4	4	4	4	4	4	4	4	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	104	=	=	=	=	=	=	=	=	=	244
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ОЧ	10	10	8	6	6	6												46	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	46
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок	ОЧ	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		94	=	=		4	4	4	4	4	4	4	4																32	=	=	=	=	=	=	=	=	=	126
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.02	Учебная практика																			0	=	=										36	36														72	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ПП.02	Производственная практика	ОЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	0	0	0	0	0	0	6	6	6	0	0	6	6	6	8	8	8	8	36	36	36	0	0	0	176	=	=	=	=	=	=	=	=	=	176
	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	ОЧ																		0	=	=							6	6	6			6	6	6	8	8	8	8							68	=	=	=	=	=	=	=	=	=	68
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.07	Учебная практика																			0	=	=																			36						36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
	ПП.07	Производственная практика																			0	=	=																				36	36				72	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ПМ.08	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий		0	0	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	36	108	=	=	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	0	0	71	=	=	=	=	=	=	=	=	=	179
	МДК.08.01	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	ОЧ					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		72	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.08	Учебная практика																		36	36	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
	ПП.08	Производственная практика																			0	=	=	36																								36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
		Учебные сборы	ОЧ																		0	=	=																						35			35	=	=	=	=	=	=	=	=	=	35
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
		Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	792	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1404
	ПДП	**Преддипломная практика**	ОЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПА	**Промежуточная аттестация**	ОЧ																		0	=	=																							36	36	72	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
		Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1476

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь						январь				февраль				март					апрель					май					июнь					июль					август					Всего часов обяз.уч.
				01.09 - 05.09	08.09 - 12.09	15.09 - 19.09	22.09 - 26.09	29.09 - 03.10	06.10 - 10.10	13.10 - 17.10	20.10 - 24.10	27.10 - 31.10	03.11 - 07.11	10.11 - 14.11	17.11 - 21.11	24.11 - 28.11	01.12 - 05.12	08.12 - 12.12	15.12 - 19.12	22.12 - 26.12	всего за 5 семестр		05.01 - 09.01	12.01 - 16.01	19.01 - 23.01	26.01 - 30.01	02.02 - 06.02	09.02 - 13.02	16.02 - 20.02	23.02 - 27.02	02.03 - 06.03	09.03 - 13.03	16.03 - 20.03	23.03 - 27.03	30.03 - 03.04	06.04 - 10.04	13.04 - 17.04	20.04 - 24.04	27.04 - 01.05	04.05 - 08.05	11.05 - 15.05	18.05 - 22.05	25.05 - 29.05	01.06 - 05.06	08.06 - 12.06	15.06 - 19.06	22.06 - 26.06	всего за 6 семестр	29.06 - 03.07	06.07 - 10.07	13.07 - 17.07	20.07 - 24.07	27.07 - 31.07	03.08 - 07.08	10.08 - 14.08	17.08 - 21.08	24.08 - 28.08	
				Порядковые номера недель учебного года																																																																
				5 семестр																			6 семестр																																											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		44	45	46	47	48	49	50	51	52						
3	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**		0	0	0	0	0	22	22	20	20	22	20	20	20	18	19	0	0	203	=	=	0	0	0	10	10	8	10	10	10	10	10	10	12	10	10	8	8	8	2	0	0	0	0	0	146	=	=	=	=	=	=	=	=	=	349
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		0	0	0	0	0	16	16	14	14	14	12	12	12	12	15	0	0	137	=	=	0	0	0	8	8	6	8	8	8	8	8	8	8	8	7	4	4	4	2	0	0	0	0	0	107	=	=	=	=	=	=	=	=	=	244
	ОГСЭ.02	История	ОЧ						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			20	=	=				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										24	=	=	=	=	=	=	=	=	=	44
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОЧ						6	6	4	4	4	4	4	4	4	6			46	=	=				4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2						58	=	=	=	=	=	=	=	=	=	104
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОГСЭ.04	Физическая культура							4	4	4	4	4	2	2	2	2	3			31	=	=				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3										25	=	=	=	=	=	=	=	=	=	56
	ОГСЭ.05	Психология общения	ОЧ						4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			40	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	40
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**		0	0	0	0	0	6	6	6	6	8	8	8	8	6	4	0	0	66	=	=	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	3	4	4	4	0	0	0	0	0	0	39	=	=	=	=	=	=	=	=	=	105
	ЕН.01	Химия							2	2	2	2	4	4	4	4	4	2			30	=	=				2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	3	4	4	4							39	=	=	=	=	=	=	=	=	=	69
	ЕН.02	Экологические основы природопользования							4	4	4	4	4	4	4	4	2	2			36	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
	П.00	**Профессиональный цикл**		36	36	36	36	36	14	14	16	16	14	16	16	16	18	17	36	0	373	=	=	36	36	36	26	26	28	26	26	26	26	26	26	24	26	26	28	28	28	34	36	36	36	36	0	682	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1055
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	0	0	0	12	14	12	12	12	10	10	10	10	8	14	10	12	12	12	16	0	0	0	0	0	186	=	=	=	=	=	=	=	=	=	186
	ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе																			0	=	=				2	4	4	4	4	4	4	4	4													38	=	=	=	=	=	=	=	=	=	38
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОЧ																		0	=	=				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4											44	=	=	=	=	=	=	=	=	=	44
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности																			0	=	=				6	6	4	4	4	2	2	2	2													32	=	=	=	=	=	=	=	=	=	32
	ОП.13в	*Основы финансовой грамотности*	ОЧ																		0	=	=														6	4	6	6	6	8						36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОП.12в	*Цифровая культура в сфере услуг*	ОЧ																		0	=	=														4	6	6	6	6	8						36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**		36	36	36	36	36	14	14	16	16	14	16	16	16	18	17	36	0	373	=	=	36	36	36	14	12	16	14	14	16	16	16	16	16	12	16	16	16	16	18	36	36	36	36	0	496	=	=	=	=	=	=	=	=	=	869
	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		36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	=	=	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	180
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ОЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок	ОЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.02	Учебная практика																			0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПП.02	Производственная практика	ОЧ	36	36	36	36	36													180	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	180
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	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		0	0	0	0	0	12	12	14	12	10	12	12	12	14	11	36	0	157	=	=	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	=	=	=	=	=	=	=	=	=	265
	МДК.03.01	Организацуия процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,	ОЧ						4	4	6	6	4	6	6	4	6	3			49	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	49
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОЧ						8	8	8	6	6	6	6	8	8	8			72	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.03	Учебная практика																	36		36	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
	ПП.03	Производственная практика																			0	=	=	36	36	36																						108	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	0	0	0	8	6	8	6	6	8	8	8	8	8	6	8	8	8	8	8	36	36	36	36	0	264	=	=	=	=	=	=	=	=	=	264
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	ОЧ																		0	=	=				8	6	8	6	6	8																0	42	=	=	=	=	=	=	=	=	=	42
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	ОЧ																		0	=	=									8	8	8	8	6	8	8	8	8	8						78	=	=	=	=	=	=	=	=	=	78
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.04	Учебная практика																			0	=	=																				36					36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
	ПП.04	Производственная практика	ОЧ																		0	=	=																					36	36	36		108	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		0	0	0	0	0	2	2	2	4	4	4	4	4	4	6	0	0	36	=	=	0	0	0	6	6	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	8	8	8	10	0	0	0	0	0	124	=	=	=	=	=	=	=	=	=	160
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ОЧ						2	2	2	4	4	4	4	4	4	6			36	=	=				6	6	8	8	8	8	8	8	8	6	8	8	8	8	8	10						124	=	=	=	=	=	=	=	=	=	160
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.06	Учебная практика																			0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПП.06	Производственная практика																			0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
		Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	576	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	828	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1404
	ПДП	**Преддипломная практика**	ОЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПА	**Промежуточная аттестация**	ОЧ																	36	36	=	=																								36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
			ВЧ																		0	=	=																									0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
		Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1476

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				всего за 7 семестр		январь				февраль				март					апрель				май					июнь			всего за 8 семестр	июль					август				Всего часов обяз.уч.
				01.09 - 04.09	07.09 - 11.09	14.09 - 18.09	21.09 - 25.09	28.09 - 02.10	05.10 - 09.10	12.10 - 16.10	19.10 - 23.10	26.10 - 30.10	02.11 - 06.11	09.11 - 13.11	16.11 - 20.11	23.11 - 27.11	30.11 - 04.12	07.12 - 11.12	14.12 - 18.12	21.12 - 25.12			04.01 - 08.01	11.01 - 15.01	18.01 - 22.01	25.01 - 29.01	01.02 - 05.02	08.02 - 12.02	15.02 - 19.02	22.02 - 26.02	01.03 - 05.03	08.03 - 12.03	15.03 - 19.03	22.03 - 26. 03	29.03 - 02.04	05.04 - 09.04	12.04 - 16.04	19.04 - 23.04	26.04 - 30.04	03.05 - 07.05	10.05 - 14.05	17.05 - 21.05	24.05 - 28.05	31.05 - 04.06	07.06 - 11.06	14.06 - 18.06	21.06 - 25.06		28.06 - 02.07	05.07 - 09.07	12.07 - 16.07	19.07 - 23.07	26.07 - 30.07	02.08 - 06.08	09.08 - 13.08	16.08 - 20.08	23.08 - 27.08	
				Порядковые номера недель учебного года																																																								
				7 семестр																			8 семестр																																					
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		44	45	46	47	48	49	50	51	52	
4	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**		8	8	8	8	8	8	8	6	6	8	6	6	6	0	0	0	0	94	=	=	0	0	0	0	0	0	24	24	26	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	100	=	=	=	=	=	=	=	=	=	194
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		8	8	8	8	8	8	8	6	6	8	6	6	6	0	0	0	0	94	=	=	0	0	0	0	0	0	24	24	26	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	100	=	=	=	=	=	=	=	=	=	194
	ОГСЭ.01	Основы философии	ОЧ			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					22	=	=							6	6	6	8												=	=	=	26	=	=	=	=	=	=	=	=	=	48
			ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОЧ	6	6	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2					44	=	=							14	14	16	14												=	=	=	58	=	=	=	=	=	=	=	=	=	102
			ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОГСЭ.04	Физическая культура		2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2					28	=	=							4	4	4	4												=	=	=	16	=	=	=	=	=	=	=	=	=	44
	П.00	**Профессиональный цикл**		28	28	28	28	28	28	28	30	30	28	30	30	30	36	36	36	0	482	=	=	36	36	36	36	36	36	12	12	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	260	=	=	=	=	=	=	=	=	=	742
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		10	10	10	8	10	10	10	12	12	14	16	16	16	0	0	0	0	154	=	=	0	0	0	0	0	0	12	12	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	44	=	=	=	=	=	=	=	=	=	198
	ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					26	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	26
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОЧ	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4					38	=	=							12	12	10	10												=	=	=	44	=	=	=	=	=	=	=	=	=	82
			ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОП.10в	*Карьерное моделирование*	ОЧ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4					54	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	54
			ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ОП.11в	*Основы предпринимательской деятельности*	ОЧ					2	2	2	4	4	4	6	6	6					36	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
			ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПМ.00	**Профессиональные модули**		18	18	18	20	18	18	18	18	18	14	14	14	14	36	36	36	0	328	=	=	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	216	=	=	=	=	=	=	=	=	=	544
	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления,		18	18	18	20	18	18	18	18	18	14	14	14	14	0	0	0	0	220	=	=	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	216	=	=	=	=	=	=	=	=	=	436
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки	ОЧ	6	6	6	6	6	4	4	6	6									50	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	50
		к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ОЧ	12	12	12	14	12	14	14	12	12	14	14	14	14					170	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	170
		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.05	Учебная практика																			0	=	=	36	36																				=	=	=	72	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
	ПП.05	Производственная практика	ОЧ																		0	=	=			36	36	36	36																=	=	=	144	=	=	=	=	=	=	=	=	=	144
			ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	108	=	=	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности	ОЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
		подчиненного персонала	ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	УП.06	Учебная практика																			0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПП.06	Производственная практика															36	36	36		108	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	108
		Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	576	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	=	360	=	=	=	=	=	=	=	=	=	936
	ПДП	**Преддипломная практика**	ОЧ																		0	=	=											36	36	36	36									=	=	=	144	=	=	=	=	=	=	=	=	=	144
			ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ПА	**Промежуточная аттестация**	ОЧ																	36	36	=	=															36							=	=	=	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
			ВЧ																		0	=	=																						=	=	=	0	=	=	=	=	=	=	=	=	=	0
	ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	=	=	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	36	=	=	=	216	=	=	=	=	=	=	=	=	=	216
	ГИА.01	Выполнение дипломной работы																			0	=	=																36	36	36	36			=	=	=	144	=	=	=	=	=	=	=	=	=	144
	ГИА.02	Защита дипломной работы																			0	=	=																			36	36	=	=	=	72	=	=	=	=	=	=	=	=	=	72
		Всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	=	=	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	=	=	=	756	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1368

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточная аттестация, нед.	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	38	1368	17	612	21	756	1	5	Х	11	52
2 курс	31	1116	15	540	16	576	2	7	Х	11	52
3 курс	26	936	10	360	16	576	2	13	Х	11	52
4 курс	17	612	13	468	4	144	2	9	6	2	40
итого	112	4032	55	1980	57	2052	7	34	6	35	196

уч.час.	5328
ПА	252
ГИА	216
Итог	5796

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	4356	1224	216
нед	121	34	6

Обозначения:

Модули и дисциплины (обязательная часть)

Модули и дисциплины (вариативная часть)

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

Г Государственная итоговая аттестация

Практики

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

химии;
учебная кухня ресторана;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс
Спортивный зал

Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал.

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

Образовательная организация, реализующая программу специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Шкаф для документов	Стандартный
5	Стол учительский	По технической документации
6	Стул учительский	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Принтер	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Схемы, рисунки, фото	Печатные и электронные пособия
2	Комплект плакатов	Печатные плакаты

Кабинет «микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	**Наименование оборудования**	**Техническое описание**

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Шкаф для документов	Стандартный
5	Стол учительский	По технической документации
6	Стул учительский	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Схемы, рисунки, фото	Печатные и электронные пособия
2	Комплект плакатов	Печатные плакаты
3	Муляжи	По технической документации
4	Натуральные образцы	По технической документации

Кабинет «иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Шкаф для документов	Стандартный
5	Стол учительский	По технической документации
6	Стул учительский	По технической документации
7	Экран для проектора	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Акустическая система	По технической документации
3	Проектор	По технической

		документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Рисунки, фото	Печатные и электронные пособия
2	Комплект плакатов	Печатные плакаты

Кабинет «информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска маркерная	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Стол учительский	По технической документации
5	Стул учительский	По технической документации
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбуки по количеству рабочих мест	По технической документации
2	Проектор	По технической документации
3	МФУ	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты	По технической документации
2	Схемы, рисунки, фото	По технической документации
3	Видеоматериалы к занятиям в виде слайдов и электронных презентаций	По технической документации

Кабинет «безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Стол учительский	По технической документации

5	Стул учительский	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Массогабаритный макет автомата Калашникова	По технической документации
2	Пневматическая винтовка	По технической документации
3	Общевойсковой (гражданский) противогаз	По технической документации
4	Общевойсковой защитный комплект	По технической документации
5	Респиратор	По технической документации
6	Компас жидкостный	По технической документации
7	Визирная линейка	По технической документации
8	Аптечка, укомплектованная средствами оказания первой помощи пострадавшему	По технической документации
9	Пакеты перевязочные индивидуальные ППИ	По технической документации
10	Пакеты противохимические индивидуальные	По технической документации
11	Шина	По технической документации
12	Манекен-тренажер для реанимационных мероприятий	По технической документации
12	Носилки санитарные	По технической документации
14	Лямка медицинская носилочная	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Схемы, рисунки, фото, видео	Печатные и электронные пособия
2	Комплекты стендов	Печатные пособия

Кабинет «экологических основ природопользования»

№	**Наименование оборудования**	**Техническое описание**
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической

		документации
4	Шкаф для документов	Стандартный
5	Стол учительский	По технической документации
6	Стул учительский	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Схемы, рисунки, фото	Печатные и электронные пособия
2	Комплект плакатов	Печатные плакаты

Кабинет «технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Стол учительский	По технической документации
5	Стул учительский	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для документов	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Телевизор	
Дополнительное оборудование		
1	Калькулятор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплектов технологических карт	Печатные и электронные пособия
2	Комплекты плакатов;	Печатные пособия
Дополнительное оборудование		
1	Муляжи блюд	По технической документации
2	Муляжи овощей и полуфабрикатов из мяса	По технической документации

3	Комплекты технологических схем	Печатные и электронные пособия

Кабинет «организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Стол учительский	По технической документации
5	Стул учительский	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для документов	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Телевизор	
Дополнительное оборудование		
1	Калькулятор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплектов технологических карт	Печатные и электронные пособия
2	Комплекты плакатов;	Печатные пособия
Дополнительное оборудование		
1	Муляжи блюд	По технической документации
2	Муляжи овощей и полуфабрикатов из мяса	По технической документации
3	Комплекты технологических схем	Печатные и электронные пособия

Кабинет «организации обслуживания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации

4	Стол учительский	По технической документации
5	Стул учительский	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для документов	По технической документации
2	Барная стойка	По технической документации
3	Набор посуды	По технической документации
4	Кофемашина	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Калькулятор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплектов технологических карт	Печатные и электронные пособия
2	Комплекты плакатов;	Печатные пособия
Дополнительное оборудование		
1	Муляжи	По технической документации
2	Натуральные образцы	По технической документации
3	Комплекты технологических схем	Печатные и электронные пособия

Кабинет «технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Стол учительский	По технической документации
5	Стул учительский	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для документов	По технической документации
II Технические средства		

Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Телевизор	
Дополнительное оборудование		
1	Калькулятор	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплектов технологических карт	Печатные и электронные пособия
2	Комплекты плакатов;	Печатные пособия
Дополнительное оборудование		
1	Муляжи блюд	По технической документации
2	Муляжи овощей и полуфабрикатов из мяса	По технической документации
3	Комплекты технологических схем	Печатные и электронные пособия

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «библиотека с читальным залом»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Рабочие места	По технической документации
2	Формулярные и каталожные шкафы	По технической документации
3	Места для работы с периодикой и каталогами	По технической документации
4	Экран для проектора	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер (монитор + системный блок)	По технической документации
2	Проектор	По технической документации
3	Коммутатор интернет	По технической документации
4	Точка доступа Wi-Fi	По технической документации

Кабинет «актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Места для обучающихся, педагогов	По технической документации
2	Экран для проектора	По технической документации

II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	По технической документации
2	Проектор	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Звуковоспроизводящее оборудование (микшерный пульт, колонки)	По технической документации
2	Микрофоны	По технической документации
3	Видеокамера	По технической документации

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «химии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Доска меловая	По технической документации
2	Стол ученический 2-местный	По технической документации
3	Стул ученический	По технической документации
4	Стол учительский	По технической документации
5	Стул учительский	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф вытяжной демонстрационный	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер	По технической документации
2	Проектор	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Прибор для дисциляции воды	По технической документации
2	Центрифуга,	По технической документации
3	Штативы	По технической документации
4	Учебные технохимические весы	По технической документации
5	Набор пробирок	По технической документации
6	Набор склянок	По технической документации

7	Набор посуды для хранения реактивов	По технической документации
8	Набор бумаги фильтрованной	По технической документации
9	Спиртовки	По технической документации
10	Эксикатор	По технической документации
11	Набор мерной посуды	По технической документации
12	Комплект ершей и принадлежностей для мытья посуды	По технической документации
13	Набор фаянсовой посуды (чашки выпарительные, ступка с пестиком, ложки, прокладки керамические, тигель)	По технической документации
14	Набор стеклянных трубок	По технической документации
15	Комплект пробок разных размеров	По технической документации
16	Перчатки резиновые	По технической документации
17	Микроскоп	По технической документации
18	Микроскоп	По технической документации
19	Комплект стереометрических тел (демонстрационный)	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты	По технической документации
2	Схемы, рисунки, фото	По технической документации
3	Видеоматериалы к занятиям в виде слайдов и электронных презентаций	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Видеоопыты	Электронный ресурс

Лаборатория «учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	По технической документации
2	Мойка	По технической документации
3	Набор разделочных досок	По технической документации
4	Шкаф для одежды	По технической документации
Дополнительное оборудование		

1	Стеллаж	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Мясорубка	По технической документации
2	Блендер	По технической документации
3	Пароконвектомат	По технической документации
4	Весы	По технической документации
5	Плита индукционная	По технической документации
6	Планетарный миксер	По технической документации
7	Шкаф холодильный	По технической документации
8	Шкаф шоковой заморозки	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Микроволновая печь	По технической документации
2	Фритюрница	По технической документации
3	Настольная вакуумно–упаковочная машина	По технической документации
4	Термомиксер	По технической документации
5	Слайсер	По технической документации
6	Блендер	По технической документации
7	Гастроемкость	По технической документации
8	Шенуа	По технической документации
9	Венчик	По технической документации
10	Шумовка	По технической документации
11	Терка	По технической документации
12	Половник	По технической документации
13	Набор кухонный ножей	По технической документации
14	Овощечистка	По технической документации
15	Ножницы	По технической документации

16	Скалка	По технической документации
17	Кружка мерная	По технической документации
18	Коврик	По технической документации
19	Кремер-Сифон для сливок	По технической документации
20	Термометр инфракрасный	По технической документации
21	Соусник	По технической документации
22	Тарелка	По технической документации
23	Сковорода	По технической документации

Лаборатория «учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стеллажи	По технической документации
2	Стеллаж для сушки посуды	По технической документации
3	Столы производственные	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Подставки для кухонного инвентаря, столовых приборов	По технической документации
2	Кухонная и столовая посуда	По технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Жарочный шкаф	По технической документации
2	Тестомесильная машина	По технической документации
3	Дежа для брожения и созревания теста	По технической документации
4	Взбивальная машина	По технической документации
5	Весы электронные	По технической документации
6	Шкаф холодильный	По технической документации
7	Доски разделочные	По технической документации
8	Скалки деревянные	По технической документации
Дополнительное оборудование		

1	Электромиксер	По технической документации
2	Электровафельница	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект инструкционно-технологических карт	Электронные и печатные пособия
2	Комплект инструкций по безопасности труда на технологическом оборудовании	Электронные и печатные пособия
Дополнительное оборудование		
1	Фото-каталог выпускаемой продукции	Электронные и печатные пособия
2	Фотоальбомы	Электронные и печатные пособия
3	Электронные презентации	Электронные пособия

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях Общественного питания соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Наименование рабочего места, участка АО «Падун-хлеб»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы производственные для разделки хлебобулочных, кондитерских изделий	По технической документации
2	Стеллажи	По технической документации
3	Шкафы для хранения	По технической документации
4	Хлебохранилище	По технической документации
5	Хранилище с холодильными камерами	По технической документации
6	Печи роторные	По технической

		документации
7	Мойка для яиц	По технической документации
8	Мойка для тары	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Сушильная камера	По технической документации
2	Просеиватели	По технической документации
3	Дозаторы	По технической документации
4	Овоскоп	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Транспортер	По технической документации
2	Упаковочные машины горизонтального вида	По технической документации
3	Упаковочные машины вертикального вида	По технической документации
4	Линии для отсадки печенья «курабье»	По технической документации
5	Линии для отсадки кексов	По технической документации
6	Линии для отсадки маффинов	По технической документации
7	Линии для отсадки пряников	По технической документации
8	Линии для отсадки заварных ппирожных	По технической документации
9	Линия рондо для слоеного теста	По технической документации
10	Тестомес	По технической документации
11	Тестоделители	По технической документации
12	Тестоформующие машины	По технической документации
13	Тестоокруглительные машины	По технической документации
14	Шкаф предварительной расстойки	По технической документации
15	Линия по выпечке хлеба	По технической документации
16	Холодильники	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	ХАССП	По технической документации

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Бункера для хранения муки	По технической документации
2	Бураты	По технической документации
3	Формовщики для булочных изделий	По технической документации
4	Пресс для теста	По технической документации
Дополнительное оборудование		
1	Дозаторы для начинок	По технической документации
2	Линия для упаковки хлебобулочных изделий	По технической документации
3	Линия для упаковки кондитерских изделий	По технической документации
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Журналы заметок	По технической документации
2	Журналы инструктажей по технике безопасности	По технической документации
3	Чек-листы	По технической документации

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

6.2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Операционная система Linux	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания ОП.04 Организация обслуживания в ресторанном бизнесе ОП.05Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности ОП.07 Информационные технология в профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ОП.10в Карьерное моделирование ОП.11в Основы предпринимательской деятельности ОП.12в Деловая культура ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	25
2	Офисный пакет для работы с документами Libre Office		
3	1С: Предприятие. Общепит		
4	СПС КонсультантПлюс		
5	Антивирус Касперского		

		полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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 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 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 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар ПМ.08 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

− предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

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

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организована в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися

профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу).

7.2. Выпускники, осваивающие образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка, если иное не установлено соответствующим ФГОС СПО, сдают ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы).

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).