

Согласовано:

Директор по общим вопросам  
ООО «Управляющая  
компания «Славянка»

\_\_\_\_\_/Ф.А.Миллер/  
«\_\_»\_\_\_\_\_2021 г.

Утверждаю

Директор областного  
государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения «Старооскольский  
техникум технологий и дизайна»

\_\_\_\_\_/С.В. Ткалич/  
«\_\_»\_\_\_\_\_2021 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Областного государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения

«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

на базе основного общего образования

Старый Оскол  
2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**  
**Среднее профессиональное образование**

**Образовательная программа**  
**Программа подготовки специалиста среднего звена**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения: очная**

**Квалификация выпускника:**

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

## ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Старооскольский техникум технологий и дизайна» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рекомендована решением педагогического совета  
Протокол № 1 от «31» августа 2021 г.

### **Авторы:**

- 1.Ткалич С.В., директор, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
2. Кривошеева О.В., заместитель директора по УМР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
3. Кислицына В.П., заместитель директора по УР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 4.Павлова Н.И., заместитель директора по УПР, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 5.Федина Е. В., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
6. Бакшеева Н.В., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
7. Коваленко Е.А., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- 8.Кадилова Е.Ю., руководитель физвоспитания, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
9. Сенокосова Н.Н., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
10. Таранова Е.Г., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
11. Лоптева Н.И., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
12. Соседкин С.С., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
13. Яркина Е.В., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

14. Янцовский В.С., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
15. Попова Ю.Н., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
16. Фиськова Л.П., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
17. Багирова С.Ю., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
18. Козловский В.В., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
19. Яско Т.А., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
20. Панкова Е.С., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
21. Провоторова Е.М., преподаватель, областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Предприятие: **ООО «Управляющая компания «Славянка»**  
Директор по общим вопросам: **Миллер Федор Александрович**  
Специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
Образовательная база приема: **основного общего образования**  
Квалификации: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**  
Нормативный срок освоения ППССЗ: **3 года 10 месяцев**  
Автор-разработчик ППССЗ:  
**ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»**

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

- требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565 (ред. от 17.12.2020 года), зарегистр. Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 года, рег. № 44828;
- запросов работодателей;
- особенностей развития Белгородской области;
- потребностей экономики Белгородской области.

2. Содержание ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

- 2.1. Отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Белгородской области;
- 2.2. Направлено на освоение основных видов профессиональной деятельности по специальности в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями:

Код	Наименование
ОВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ОВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ОВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер

### 2.3. Направлено на формирование

- следующих **общих компетенций**:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

– следующих **профессиональных компетенций**:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку 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.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов 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.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.

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 потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
ПК 7.1.2	Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
ПК 7.1.3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.1. 4	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.1.5	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.1.6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
ПК 7.1.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.1.8	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 7.1.9	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.1.10	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.1.11	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.1.12	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.1.13	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.1.14	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.1.15	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
ПК 7.2.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 7.2.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 7.2.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 7.2.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.2.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 7.2.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

#### 2.4. Направлено на формирование

- следующих **личностных результатов**:

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания (описания)
----------------------------	---

реализации программы воспитания	
<i>ЛР 1</i>	<i>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</i>
<i>ЛР 2</i>	<i>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</i>
<i>ЛР 3</i>	<i>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</i>
<i>ЛР 4</i>	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»</i>
<i>ЛР 5</i>	<i>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</i>
<i>ЛР 6</i>	<i>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</i>
<i>ЛР 7</i>	<i>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</i>
<i>ЛР 8</i>	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</i>
<i>ЛР 9</i>	<i>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</i>
<i>ЛР 10</i>	<i>Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</i>
<i>ЛР 11</i>	<i>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</i>
<i>ЛР 12</i>	<i>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</i>

3. Объем времени вариативной части ППКРС (1296) оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает требования работодателей:

- введение дисциплин и профессиональных модулей:

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК	Наименование темы	Количество часов
ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический			112

<b>учебный цикл</b>			
<b>ОГСЭ</b>	ОГСЭ.06 Основы бережливого производства		36
<b>ОГСЭ</b>	ОГСЭ.06 Основы финансовой грамоты		36
<b>ЕН Математический и общий естественно- научный учебный цикл</b>			<b>2</b>
	ЕН.01Химия		2
<b>ОП Общепрофессионал ьный цикл</b>			<b>64</b>
<b>ОП</b>	ОП.11 Спецрисование и лепка (адаптационная дисциплина)	Тема 1.1. Основы рисования. Рисование с натуры Тема 1.2. Композиция тортов Тема 2.1. Основы лепки Тема 2.2. Макеты тортов	32
<b>ОП</b>	ОП.11 Психология личности и профессиональное самоопределение		32
<b>Профессиональный цикл</b>			<b>1118</b>
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК.01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	9
	УП.01.01	Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Тема 3. Выбор, подготовка основных продуктов и	108

		<p>дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Тема 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Тема 6. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.</p> <p>Тема 7. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Тема 8. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Тема 9. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	
		<p>Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>	

		<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Тема 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Тема 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Тема 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	
<p>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</p>	<p>МДК.02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Тема 3. Выбор, подготовка</p>	<p>40</p>

		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Тема 5. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.</p> <p>Тема 6. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей.</p> <p>Тема 8 Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра.</p> <p>Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления</p>	
--	--	---	--

		<p>сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.</p> <p>Тема 10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>Тема 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.</p> <p>Тема 12. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи.</p> <p>Тема 13. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика</p>	
		<p>Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики.</p> <p>Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.</p> <p>Тема 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Тема 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Тема 5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Тема 6. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы,</p>	

		дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.	
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	26

		<p>Тема 1.Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Тема 3.Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий</p>	
ПМ.04Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.04.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 1.2Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	4
	МДК.04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	8
ПМ.05Организация и	МДК.05.02Процессы	Тема 2.1. Отделочные	310

<p>ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	
	<p>ПП.05.01ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</p>	<p>Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Тема 2. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков Тема 3.Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Тема 7 Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных Тема 8 Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов</p>	<p>216</p>

		<p>Тема 9. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Тема 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	
		<p>Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.</p> <p>Тема 3. Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Тема 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба</p> <p>Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</p>	

		<p>Тема 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек</p> <p>Тема 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.</p> <p>Тема 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов</p> <p>Тема 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.</p> <p>Тема 11.Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных</p> <p>Тема 12.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов</p>	
<p>ПМ.06Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>МДК.06.01</p>	<p>Тема 1.Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Тема 2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>Тема 3. Ознакомление с</p>	<p>4</p>

		<p>организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>Тема 4. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве</p> <p>Тема 5. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>Тема 6. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>Тема 7. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.</p> <p>Тема 8. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>Тема 9. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Тема 10. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Тема 11. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и</p>	
--	--	---	--

		<p>продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Тема 12. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	
<p>ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер</p>	МДК.07.01	<p>Тема 1. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах.</p> <p>Тема 2. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Тема 3. Приготовление и отпуск каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>Тема 4. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Тема 5. Приготовление и отпуск простых блюд из яиц и творога.</p> <p>Тема 6. Приготовление и отпуск простых блюд из теста с фаршем.</p> <p>Тема 7. Приготовление и отпуск бульонов и отваров. Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников.</p> <p>Тема 8. Приготовление и отпуск супов картофельных.</p> <p>Тема 9. Приготовление и отпуск молочных и сладких супов.</p> <p>Тема10. Приготовление соуса красного и белого основного и их производных.</p> <p>Тема 11. Приготовление молочных и сметанных соусов.</p> <p>Тема 12. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе.</p> <p>Тема 13. Приготовление и отпуск отварных и припущенных блюд из рыбы.</p> <p>Тема 14. Приготовление и отпуск жареных, тушеных, запеченных блюд из рыбы.</p> <p>Тема 15. Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Тема 16. Приготовление и отпуск отварных и припущенных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней</p>	275

		<p>и птицы.</p> <p>Тема 17. Приготовление и отпуск жареных, тушеных, запеченных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней и птицы.</p> <p>Тема 18. Приготовление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы мяса и домашней птицы.</p> <p>Тема 19. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Тема20. Приготовление салатов и винегретов.</p> <p>Тема 21. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса.</p> <p>Тема 22. Приготовление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Тема23. Приготовление и отпуск простых горячих и холодных напитков.</p> <p>Тема24. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в кондитерском цехе.</p> <p>Тема25. Приготовление хлеба из пшеничной и ржаной муки</p> <p>Тема26. Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста и изделий из него.</p> <p>Тема27. Приготовление пирожков печеных и ватрушек.</p> <p>Приготовление кулебяк и расстегаев</p> <p>Тема28. Приготовление кексов «Майский», «Здоровье», «Весенний». Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Тема29. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.</p> <p>Тема30. Приготовление вафельного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Приготовление пряничного теста и изделий из него.</p>	
	<p>ПП.07.01 Производственная практика</p>	<p>Тема 1. Ознакомление с особенностями режима работы предприятия.</p> <p>Тема 2. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при</p>	<p>108</p>

		<p>работе в горячем и холодном цехах.</p> <p>Тема 3. Изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем и холодном цехах</p> <p>Тема 4. Участие в работах по приготовлению блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, яиц и творога, теста, супов и соусов, рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.</p> <p>Тема 5. Изучение работы повара горячего и холодных цехов.</p> <p>Тема 6. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в кондитерском цехе. Изучение основного и вспомогательного оборудования в кондитерском цехе.</p> <p>Тема 7. Участие в работах по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 8. Участие в работах по приготовлению кондитерских изделий из разных видов теста.</p>	
Итого:		<b>1296</b>	

4. ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

**Вывод:** данная программа подготовки специалистов среднего звена позволяет подготовить специалиста среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС, профессиональных стандартов, экономики и запросам работодателей региона.

Согласовано:

Директор по общим вопросам  
ООО «Управляющая  
компания «Славянка»

\_\_\_\_\_/Ф.А.Миллер/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Утверждаю

Директор областного  
государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения «Старооскольский  
техникум технологий и дизайна»

\_\_\_\_\_/С.В. Ткалич/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

# Содержание

## Раздел 1. Общие положения

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

### 4.2. Профессиональные компетенции

### 4.3. Личностные результаты

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

### 5.2. Календарный учебный график

### 5.3. Рабочая программа воспитания

### 5.4. Календарный план воспитательной работы

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

### 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

### 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

### 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

### 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

### 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

## Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

#### Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» .....

#### Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля

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» .....

#### Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля

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» .....

#### Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля

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» .....

#### Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля

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» .....

#### Приложение 1.6. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ..

#### Приложение 1.7. Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер» .....	
<b>Приложение 2. Программы учебных дисциплин</b> .....	
<b>Приложение 2.1.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 « <u>Основы философии</u> » .....	
<b>Приложение 2.2.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 « <u>История</u> » .....	
<b>Приложение 2.3.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 « <u>Иностранный язык в профессиональной деятельности</u> » .....	
<b>Приложение 2.4.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 « <u>Физическая культура</u> » .....	
<b>Приложение 2.5.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения» .....	
<b>Приложение 2.6.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 « <u>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</u> » .....	
<b>Приложение 2.7.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 « <u>Организация хранения и контроль запасов и сырья</u> » .....	
<b>Приложение 2.8.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 « <u>Техническое оснащение организаций питания</u> » .....	
<b>Приложение 2.9.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 « <u>Организация обслуживания</u> » .....	
<b>Приложение 2.10.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 « <u>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</u> » .....	
<b>Приложение 2.11.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 « <u>Правовые основы профессиональной деятельности</u> » .....	
<b>Приложение 2.12.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 « <u>Информационные технологии в профессиональной деятельности</u> » .....	
<b>Приложение 2.13.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 « <u>Охрана труда</u> » .....	
<b>Приложение 2.13.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 « <u>Безопасность жизнедеятельности</u> » .....	
<b>Приложение 2.14.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 « <u>Химия</u> » .....	
<b>Приложение 2.15.</b> Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 « <u>Экологические основы природопользования</u> » .....	
<b>Приложение 3. Рабочая программа воспитания</b> .....	
<b>Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности</b>	

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ПООП.

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

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (ред. от 17.12.2020 года);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования» с уточнениями и дополнениями»;
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированный в Минюсте России 08.08.2013г. № 29322;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Устав ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.09.2009г. № 59 «Об утверждении СанПиН 2.4.3.2554 – 09 (вместе с СанПиН 2.4.3.2554-09. Изменения №2к СанПиН 2.4.3.1186-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)), зарегистрированное в Минюсте РФ 06.11.2009г., регистрационный № 1597;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779);
- Распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г.№ 211-рп «Об утверждении типовых форм договоров (соглашений) о взаимодействии»;
- Распоряжение Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 114-рп «О внесении изменений в распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г. № 211-рп»;
- Постановление Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции

*ЛР- личные результаты;*

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

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

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

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: **очная.**

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

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

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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

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

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

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер	

## Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы и индикаторы их достижения

### 4.1. Общие компетенции

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

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

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

#### 4.2. Профессиональные компетенции

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

		<p>нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p><u>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</u></p> <p><u>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</u></p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила</p>
--	--	---

		<p>ухода за ними;  <u>последовательность выполнения технологических операций;</u>          требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  <u>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</u>          виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;          правила утилизации отходов;  <u>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</u>  <u>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</u></p>
	<p>ПК 1.2.          Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>          подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;          контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;          обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p><b>Умения:</b>          оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;          контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;          определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;          контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;          применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;          контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера,</p>

		<p>технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>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;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы,</p>

		<p>выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
--	--	--

	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости</p>
--	---	---

		<p>основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептов;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>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</p>	<p>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</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b>  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной</p>

		<p>безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b>  <u>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</u>  <u>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</u>  методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;  способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  <u>последовательность выполнения технологических операций;</u>  требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;  <u>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</u>  виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;  правила утилизации отходов;  <u>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</u>  <u>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</u></p>
	<p>ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход</p>

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

		<p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций;</u></p> <p><u>современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</u></p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов</p>
--	--	---

		<p>промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;  температура подачи супов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных супов;  требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 2.3.</b>  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>

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

		<p>продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;  <u>современные, инновационные методы приготовления</u> соусов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;  температура подачи соусов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;  требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

	<p>горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>
--	---	---

		<p>ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных</p>
--	--	---

		<p>горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;</p> <p><u>современные, инновационные методы приготовления</u> горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения,</p>
--	--	--

		ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>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</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до</p>

		<p>вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок,</p>
--	--	---

		<p>полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>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;</p> <p>температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;</p> <p><u>современные, инновационные методы приготовления</u> горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

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

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и</p>
--	--	--

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

<p>кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые</p>
--	---

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

		<p>производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;  температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;  <u>современные, инновационные методы приготовления</u> горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать тип и количество продуктов,</p>

	<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
--	--	---

		<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку,</p>

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

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
--	--	--

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

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

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

		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;</p> <p><u>современные, инновационные методы приготовления</u> салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе,</p>
--	--	--

		<p>холодных закусок;  организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;  рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;  вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;  температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;  <u>современные, инновационные методы приготовления</u> канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор,</p>

		<p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с</p>
--	--	--

		<p>потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;  температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;  <u>современные, инновационные методы приготовления</u> холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы,</p>
--	--	---

		<p>нерыбного водного сырья для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;          методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;          температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;          требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;          правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;          правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.6.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>          организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>          контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;          контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;          сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;          контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;          осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;          использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;          контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>

		<p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в</p>
--	--	--

		<p>т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;</p> <p><u>современные, инновационные методы приготовления</u> холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи,</p>
--	--	--

		<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.7.</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с</p>

		<p>учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>		<p>сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b> <u>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</u> <u>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</u> методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; <u>последовательность выполнения технологических операций;</u></p>
----------------------------------	--	--

		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p><u>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</u></p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p><u>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</u></p> <p><u>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</u></p>
	<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить</p>

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

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

	<p>ПК 4.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,</p>
--	--	--

		<p>отбраковывать недоброкачественные десерты;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих десертов;  организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость горячих десертов;  вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b>  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p>
--	--	---

		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций</u>;</p> <p><u>современные, инновационные методы приготовления</u> горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую</p>
--	--	---

		<p>кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, <u>последовательность выполнения технологических операций;</u></p> <p><u>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</u></p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов</p>
--	--	--

		<p>приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>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</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход</p>

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

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

		<p>напитков сложного ассортимента;  правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>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</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b>  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;  новые высокотехнологичные продукты и</p>

		<p>инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>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</p>	<p>ПК 5.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p><b>Умения:</b>  оценивать наличие ресурсов;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;  оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное</p>

		<p>размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Знания:</b></p> <p><u>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</u></p> <p><u>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</u></p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><u>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</u></p> <p><u>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</u></p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p><u>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</u></p>
--	--	--

		<p><u>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</u>  <u>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u></p>
	<p>ПК 5.2.  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b>  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских</p>

		<p>полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
	<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных</p>

	<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>контролировать ротацию продуктов;</li> <li>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> </ul>
--	---	--

		<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>
--	--	---

		<p>ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p>

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

		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>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</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для</p>

		<p>диетического питания;  температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;  виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p><b>ПК 5.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b>  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>

		<p>заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>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;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских</p>
--	--	---

		<p>изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>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</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p>
--	--	--

		<p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p>

		<p>результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептов;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p><u>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</u></p> <p><u>разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</u></p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p><u>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</u></p> <p>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;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом</p>

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

		<p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  <u>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</u>  координации деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b>  <u>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</u>  <u>планировать работу подчиненного персонала;</u>  <u>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</u>  <u>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</u>  <u>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</u>  <u>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</u>  <u>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</u>  <u>организовывать документооборот</u></p> <p><b>Знания:</b>  виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации питания;  методы эффективного планирования работы бригады/команды;  методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;  методы эффективной организации работы бригады/команды;  способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;  способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;  личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;  принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;  нормативно-правовые документы,</p>

		<p>регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p><u>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</u></p> <p>контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</p> <p>проведении инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p><u>взаимодействовать со службой снабжения;</u></p> <p><u>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</u></p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</p> <p>определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</p> <p>составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при хранении;</p> <p>сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования</p>

		<p>персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>контроле качества выполнения работ;</p> <p>организации текущей деятельности персонала</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p><u>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</u></p> <p><u>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</u></p> <p><u>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</u></p> <p><u>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</u></p> <p><u>организовывать рабочие места различных зон кухни;</u></p> <p><u>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</u></p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p><u>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</u></p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</p> <p>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда</p>

		<p>персонала ресторана;  отраслевые стандарты;  правила внутреннего трудового распорядка ресторана;  правила, нормативы учета рабочего времени персонала;  стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011  <u>классификацию организаций питания;</u>  <u>структуру организации питания;</u>  <u>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</u>  <u>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</u>  <u>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</u>  <u>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</u>  схема, правила проведения производственного контроля;  <u>основные производственные показатели подразделения организации питания;</u>  <u>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</u>  <u>формы документов, порядок их заполнения;</u>  контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;  современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;  правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5.  Осуществлять инструктирование , обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;  инструктировании, обучении на рабочем месте  оценке результатов обучения</p> <p><b>Умения:</b>  <u>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</u>  <u>выбирать методы обучения, инструктирования;</u>  составлять программу обучения;  оценивать результаты обучения;  координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  <u>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность</u></p>

		<p>за качество и безопасность готовой продукции;  <u>проводить</u> <u>тренинги,</u> <u>мастер-классы,</u>  <u>инструктажи с демонстрацией приемов, методов</u>  <u>приготовления, оформления и подготовки к</u>  <u>реализации кулинарной и кондитерской продукции</u>  <u>в соответствии с инструкциями, регламентами,</u>  <u>приемов</u> <u>безопасной</u> <u>эксплуатации</u>  <u>технологического</u> <u>оборудования,</u> <u>инвентаря,</u>  <u>инструментов</u></p> <p><b>Знания:</b>  <u>виды, формы и методы мотивации</u>  <u>персонала;</u>  <u>способы и формы инструктирования</u>  <u>персонала;</u>  <u>формы и методы профессионального</u>  <u>обучения на рабочем месте;</u>  <u>виды инструктажей, их назначение;</u>  <u>роль наставничества в обучении на рабочем</u>  <u>месте;</u>  <u>методы выявления потребностей персонала в</u>  <u>профессиональном развитии и непрерывном</u>  <u>повышении собственной квалификации;</u>  <u>личная ответственность работников в</u>  <u>области обучения и оценки результатов обучения;</u>  <u>правила составления программ обучения;</u>  <u>способы и формы оценки результатов</u>  <u>обучения персонала;</u>  <u>методики обучения в процессе трудовой</u>  <u>деятельности;</u>  <u>принципы организации тренингов,</u>  <u>мастер-классов, тематических инструктажей,</u>  <u>дегустаций блюд;</u>  <u>законодательные и нормативные документы</u>  <u>в области дополнительного профессионального</u>  <u>образования и обучения;</u>  <u>современные тенденции в</u> <u>области</u>  <u>обучения персонала на рабочем месте и оценки</u>  <u>результатов обучения</u></p>
--	--	--

#### 4.3. Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях	<b>ЛР 2</b>

добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	<b>ЛР 12</b>

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	
												Всего	в том числе						
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия			Курс. проектир.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26
<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	5	1	7				10	<b>1476</b>	<b>12</b>	<b>42</b>	<b>1404</b>	<b>634</b>	<b>770</b>				<b>18</b>	<b>12</b>
СО	Среднее общее образование	5	1	7				10	1476	12	42	1404	634	770				18	12
ОУП	Общие учебные предметы (базовые)	2	1	6				6	681		9	666	272	394				6	
ОУП.01	Русский язык	4						23	87		6	78	14	64				3	
ОУП.02	Литература	4						23	123		3	117	75	42				3	
ОУП.03	Иностранный язык			2				1	117			117		117					
ОУП.04	История			2				1	117			117	107	10					
ОУП.05	Физическая культура		1	2					117			117		117					
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2					40			40	18	22					
ОУП.07	Астрономия			4					40			40	36	4					
ОУП.08	Родной язык			1					40			40	22	18					
ОУП	Общие учебные предметы (профильные)	3						2	513	12	21	468	262	206				12	12
ОУП.09	Математика	3							264	12	12	234	102	132				6	12
ОУП.10	Химия	2						1	127		7	117	78	39				3	
ОУП.11	Биология	2						1	122		2	117	82	35				3	
ДУП	Дополнительный учебный предмет			1				2	282		12	270	100	170					
ДУП.12	Научная картина мира			4				23	282		12	270	100	170					
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	11	3	45		2		11	<b>4248</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>2346</b>	<b>1172</b>	<b>1134</b>			<b>40</b>	<b>60</b>	

<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		3	9			5	544			544	148	396				
ОГСЭ.01	Основы философии			7				48			48	40	8				
ОГСЭ.02	История			5				48			48	40	8				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			3-7	164			164		164				
ОГСЭ.04	Физическая культура		357	468				164			164	2	162				
ОГСЭ.05	Психология общения			7				48			48	30	18				
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			4				36			36	18	18				
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			5				36			36	18	18				
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественно-научный учебный цикл</b>			2			1	182		2	180	124	56				
ЕН.01	Химия			4			3	146		2	144	96	48				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7				36			36	28	8				
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	4		7			2	676	10	10	638	496	142				18
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве			1				60	2		58	50	8				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5						70		2	62	50	12				6
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2					1	80	2	2	70	58	12				6
ОП.04	Организация обслуживания			4				40			40	34	6				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7					6	127	4	2	118	100	18				3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7						51		2	46	46					3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6				74			74	28	46				
ОП.08	Охрана труда			2				36	2		34	34					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				68			68	68					
ОП.10	Спецрисование и лепка			3				36		2	34	10	24				
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение			5				34			34	18	16				
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	7		27		2	3	2846	6	14	984	404	540			40	42

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		4					329	4	2	137	59	78				6	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4					49	2		47	29	18					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5					94	2	2	90	30	60					
УП.01	Учебная практика			5		РП		час	108			108	нед	3					
ПП.01	Производственная практика			5		РП		час	72			72	нед	2					
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	5							6									6	
	Всего часов по МДК								143			137							
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	1		4		1			376	2	2	150	70	60			20	6	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4					34	2		32	20	12					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		5			120		2	118	50	48			20		
УП.02	Учебная практика			5		РП		час	144			144	нед	4					
ПП.02	Производственная практика			5		РП		час	72			72	нед	2					
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	5							6									6	
	Всего часов по МДК								154			150							

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	1		4					248		2	96	42	54				6	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5					32			32	20	12					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6					66		2	64	22	42					
УП.03	Учебная практика			6		РП		час	72			72	нед	2					
ПП.03	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед	2					
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6							6									6	
	Всего часов по МДК								98			96							
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	1		4					188		2	72	36	36				6	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6					32			32	20	12					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6					42		2	40	16	24					
УП.04	Учебная практика			6		РП		час	72			72	нед	2					
ПП.04	Производственная практика			6		РП		час	36			36	нед	1					

ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	6							6								6	
	Всего часов по МДК								74		72							
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		4					790		2	242	84	138			20	6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6					34			34	22	12				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8		7			210		2	208	62	126			20	
УП.05	Учебная практика			7		РП		час	216			216	нед	6				
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8							6								6	
	Всего часов по МДК								244			242						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2					208		2	56	38	18				6
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8					58		2	56	38	18				
ПП.06	Производственная практика			8		РП		час	144			144	нед	4				
	Всего часов по МДК								58			56						
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер	1		4				3	563		2	231	75	156				6

МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции блюд массового спроса			3				12	129			129	51	78						
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кондитерской продукции блюд массового спроса			3				2	104		2	102	24	78						
УП.07	Учебная практика			3		РП		час	216			216	нед	6						
ПП.07	Производственная практика			3		РП		час	108			108	нед	3						
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	3							6									6		
	Всего часов по МДК								233		231									
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1656			1656	нед	46					
	Учебная практика								час	828			828	нед	23					
	Концентрированная								час	828			828	нед	23					
	Рассредоточенная								час				нед							
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	828			828	нед	23					
	Концентрированная								час	828			828	нед	23					
	Рассредоточенная								час				нед							
<b>ПДП</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>			8		РП		час	<b>144</b>			<b>144</b>	нед	4						
	Государственная итоговая аттестация								час	216			216	нед	6					
	Подготовка выпускной квалификационной работы								час	144			144	нед	4					
	Защита выпускной квалификационной работы								час	36			36	нед	1					
	Демонстрационный экзамен								час	36			36	нед	1					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								42											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								26											
	<b>ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ</b>	16	4	52		2		21	<b>5940</b>	<b>28</b>	<b>68</b>	<b>3750</b>	<b>1806</b>	<b>1904</b>			<b>40</b>	<b>78</b>	<b>12</b>	



### 5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

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

#### 5.3.2. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разработана с учетом:

Федеральных государственных образовательных стандартов СПО, Федерального закона от 31.07.2020г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304), Распоряжения Правительства Российской Федерации от 12.11.2020г.

№ 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, примерной рабочей программы воспитания и иных нормативных документов.

Примерная рабочая программа воспитания направлена на развитие у обучающихся общих компетенций, определенных ФГОС СПО:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе духовно-нравственное развитие, укрепление психического здоровья и физическое воспитание, гражданско-правовое и патриотическое воспитание; воспитание экологической культуры; профессионально-личностное воспитание; культурно-эстетическое воспитание.

В рабочей программе указаны особенности организации воспитательного процесса в ПОО, сформулированы цель и задачи воспитания, представлены виды, формы воспитательной работы и технологии взаимодействия.

Рассмотрен каждый модуль воспитательного направления с представленными мероприятиями и проектами, которые направлены на решение поставленной цели.

Приложением к рабочей программе является календарный план по специальности, профессии СПО.

Рекомендуемой формой аттестации по программе воспитания является формирование и оценка портфолио достижений выпускника, в том числе электронного.

В рабочую программу в процессе реализации могут вноситься изменения. Срок реализации программы: 2021-2025 гг.

#### 5.4. Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Наименование мероприятия	Дата	Ответственный за организацию мероприятия
<b>СЕНТЯБРЬ 2021 года</b>			
1.	Торжественная линейка для 1-го курса, посвящённая Дню знаний	01.09.2021 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, студ. совет
2.	Торжественная линейка для 2-4-го курсов, посвящённая Дню знаний		
3.	Адаптационный конкурс-квест для первокурсников «Дебют»		
4.	Кураторский час «О правилах внутреннего распорядка обучающихся»		Кураторы групп
5.	Конкурс рисунков ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом	03.09.2021 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, студ. совет
6.	Организационные собрания по этажам: -ознакомление с режимом дня и правилами проживания в общежитии	сентябрь	Воспитатели
7.	День здоровья «День города!»	04.09.2021 г.	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
8.	Городской турнир по ОФП «Уличная атлетика»		
9.	Заседание Студенческого совета	07.09.2021г.	Зам.директора по УВР
10.	Кураторский час «Урок милосердия «Белый цветок»	09.09.2021 г.	Кураторы групп
11.	Родительское собрание	11.09.2021 г.	Заместитель директора по УПР, УВР, УР, кураторы групп Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, студ. совет
12.	Участие в благотворительной акции «Белый цветок»		
13.	Турнир, посвященный Всероссийскому Дню трезвости!	11.09.2021 г.	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
14.	Кураторский час «День трезвости»	16.09.2021 г.	Кураторы групп
15.	Участие во Всероссийской акции «Вместе, всей семьёй»	17.09.2021 г.	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
16.	Кураторский час «Профилактика зависимостей»	23.09.21 г.	Кураторы групп
17.	XXVII спартакиада молодежи Старооскольского городского округа допризывного и призывного возраста в рамках внедрения ВФСК ГТО	Сентябрь по графику	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
18.	Организация встречи с представителями ОНАПОУ «Старооскольский медицинский колледж» с целью профилактики гриппа и ОРВИ.	28.09.2021 г.	Зам.директора по УВР

19.	Фотоконкурс «Занятия спортом»	сентябрь	Руководитель физ.воспитания, педагог доп. образования
20.	Презентация внеурочной деятельности техникума квест для обучающихся 1-х курсов «Мир увлечений» в преддверии Дня профтехобразования	30.09.2021 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, студ. совет
21.	Посещение плавательного бассейна	В течение года согласно графику	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
22.	Конкурс видеороликов «Здоровый образ жизни!»	сентябрь	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
23.	Конкурс в общежитии на звание «Лучшая комната»	в течение года	Воспитатели
24.	Заседание Совета общежития	ежемесячно	Воспитатели
25.	Вечер отдыха «Давайте познакомимся»	сентябрь	Воспитатели
26.	Викторина «Мой любимый город»	сентябрь	Воспитатели
<b>ОКТАБРЬ 2021 года</b>			
1.	Проведение социально-психологического тестирования	В течение месяца	Педагог-психолог, кураторы групп
2.	Мероприятие ко Дню пожилых людей	01.10.2021 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
3.	День профтехобразования	02.10.2021 г.	Зам.директора по УВР, кураторы групп
4.	Праздничный концерт ко Дню учителя	05.10.2021 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
5.	Кураторский час в форме дискуссии по вопросам профилактики экстремизма на национальной и религиозной почве	07.10.2021 г.	Кураторы групп
6.	Заседание Студенческого совета	12.10.2021 г.	Зам. директора по УВР
7.	Кураторский час, направленный на выявление интересов по организации досуговой деятельности обучающихся: анкетирование с целью определения уровня активности подростков»	14.10.2021 г.	Кураторы групп
8.	Первенство города по лёгкоатлетическому кроссу	15.10.2021 г.	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
9.	Кураторский час, посвящённый Международному дню библиотек	21.10.2021 г.	Кураторы групп
10.	Работа объединений по интересам	28.10.2021 г.	Руководители объединений по интересам
11.	Студенческий совет, проведение анкетирования и опросов обучающихся по проведенным мероприятиям	29.10.2021 г.	Зам.директора по УВР, кураторы групп
12.	Трудовой десант	30.10.2021 г.	Зам.директора по АХР, кураторы групп
13.	Консультирование обучающихся по комплексу ВФСК ГТО	В течение	Руководитель и преподаватель

		года	физ.воспитания,
14.	Конкурс «Мисс осень»	октябрь	Воспитатели
15.	Встречи с участковым инспектором «Подросток и улица»	в течение года	Воспитатели
16.	Мероприятие в библиотеке в рамках Международного дня школьных библиотек	25.10.2021 г.	Заведующий библиотекой
<b>НОЯБРЬ 2021 года</b>			
1.	Первенство техникума по настольному теннису	ноябрь	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
2.	Первенство города по настольному теннису	Ноябрь согласно графику	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
3.	Кураторский час «Я-гражданин России», посвящённый Дню народного единства»	11.11.2021 г.	Кураторы групп
4.	Осенний бал, посвящённый международному Дню студента (17 ноября)	13.11. 2021 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
5.	Организация встречи с ветеранами (по согласованию)	ноябрь	Зам.директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ
6.	Кураторский час «Немеркнущий свет материнской любви»	18.11.2021 г.	Кураторы групп
7.	Участие во Всероссийском конкурсе Ворлдскиллс России	Согласно положению	Заместитель директора по УПР, УВР, УР
8.	Заседание Студенческого совета	23.11.2021 г.	Зам.директора по УВР
9.	Работа объединений по интересам	25.11.2021 г.	Руководители объединений по интересам
10.	Вечер «Унылая пора! Очей очарованье»	ноябрь	Воспитатели
11.	Участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО	Ноябрь согласно графику	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
12.	Мероприятие по электробезопасности «Доброе электричество»	декабрь	Воспитатели
<b>ДЕКАБРЬ 2021 года</b>			
1.	Кураторский час «Мир без барьеров» в преддверии международного дня инвалидов	02.12.2021 г.	Кураторы групп
2.	Первенство города по гиревому спорту	Декабрь согласно графику	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
3.	Выставка фотографий ко Дню волонтёра (добровольца) в России «10000 добрых дел в один день»	05.12.2021 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования

4.	«День профессии» для учебных групп 1-2 курсов	09.12.2021 г.	Кураторы групп
5.			
6.	Кураторский час «Час вопросов и ответов «Что ты должен знать о Конституции Российской Федерации»	16.12.2021 г.	Кураторы групп
7.	Первенство техникума по шахматам	декабрь	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
8.	Первенство техникума по шашкам	декабрь	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
9.	Участие в региональном и всероссийском этапе олимпиады профессионального мастерства	Согласно положению	Заместитель директора по УПР, УВР, УР
10.	Первенство города по шахматам	Декабрь согласно графику	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
11.	Первенство города по шашкам	Декабрь согласно графику	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
12.	Вечер отдыха «Новогодний бал»	декабрь	Воспитатели
13.	Кураторский час «ВИЧ/СПИД – мышеловка! Не поймайся!»	23.12.2021 г.	Кураторы групп
14.	Студенческий совет, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса	23.12.2021 г.	Зам. Директора по УВР
15.	Родительское собрание с проведением опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворенностью условиями образовательного процесса	25.12.2021 г.	Заместитель директора по УПР, УВР, УР, кураторы групп
16.	Работа объединений по интересам	30.12.2021 г.	Руководители объединений по интересам
17.	Новогодняя дискотека «Говорят под новый год, что не пожелается - всё всегда сбывается!»		Заместитель директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
<b>ЯНВАРЬ 2022 года</b>			
1.	Развлекательная программа «Рождество Христово»	январь	Воспитатели
2.	Кураторский час «Викторина «Умный пешеход»	13.01.2022 г.	Кураторы групп
3.	Первенство техникума по полиатлону	январь	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
4.	Вечер отдыха посвященный Татьянинному дню	январь	Воспитатели
5.	Кураторский час «День полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады»	20.01.2022 г.	Кураторы групп
6.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест)– Татьянин день	25.1.2022 г.	Заместитель директора по УВР, педагог

	(праздник студенчества)		доп.образования, кураторы групп
7.	Работа объединений по интересам	27.01.2022 г.	Руководители объединений по интересам
8.	Первенство техникума по бадминтону	январь	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
9.	Развлекательная программа «Крещенский вечерок»	январь	Воспитатели
<b>ФЕВРАЛЬ 2022 года</b>			
1.	Первенство города по зимнему многоборью	Февраль согласно положению	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
2.	Лыжня России-2020	Февраль согласно положению	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
3.	Кураторский час «Мой выбор – моя профессия»	03.02.2022 г.	Кураторы групп
4.	Первенство города по бадминтону	Февраль согласно положению	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
5.	Кураторский час «5 февраля - День освобождения г. Старый Оскол от фашистских захватчиков»	10.02.2022 г.	Кураторы групп
6.	Вечер отдыха посвященный Дню защитника Отечества	февраль	Воспитатели
7.	Час общения «Защитникам Отечества посвящается»	февраль	Воспитатели
8.	Встреча - диалог с представителями ОГАПОУ «Старооскольский медицинский колледж» на тему репродуктивное здоровье подростка.	17.02.2022 г.	Заместитель директора по УВР
9.	Кураторский час «Есть такая профессия – Родину защищать!»	17.02.2022 г.	Кураторы групп
10.	Мероприятие в библиотеке «Великий и могучий русский язык!», посвящённое Международному дню родного языка	21.02.2022 г.	Заведующий библиотекой
11.	Вечер для обучающихся «Армейский калейдоскоп»	23.02.2022 г.	Заместитель директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп, педагог-организатор ОБЖ
12.	Поздравление ветеранов с Днем защитника Отечества		
13.	Работа объединений по интересам	24.02.2022 г.	Руководители объединений по интересам
14.	Воспитательное мероприятие «Дети и война» (посвященная детям войны Старого Оскола)	февраль	Воспитатели
15.	Психологический практикум «Два шага до конфликта»	февраль	Воспитатели
<b>МАРТ 2022 года</b>			
1.	Кураторский час «Историческая викторина - 8 Марта славим Дам!»	03.03.2022 г.	Кураторы групп

2.	Праздничная программа «8 Марта славим Дам!»	07.03.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования,
3.	Кураторский час «От экологии природы к экологии души»	10.03.2022 г.	Кураторы групп
4.	Вечер отдыха «Нет прекрасней ВЕСНЫ»	март	Воспитатели
5.	Конкурс рисунков и фотографий экологической направленности «Экология. Природа. Человек»	15.03.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования,
6.	Кураторский час «День воссоединения Крыма с Россией»	17.03.2022 г.	Кураторы групп
7.	Встреча-диалог с приглашенными специалистами Центробанка в рамках Всероссийской программы «Дни финансовой грамотности»	24.03.2022 г.	Зам.директора по УВР
8.	Первенство города по мини-футболу	март	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
9.	Первенство техникума по волейболу	март	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
10.	Товарищеские встречи по волейболу с ДЮСШ	март	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
11.	Товарищеские встречи по волейболу с СИТТ	март	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
12.	Сдача норм ГТО	согласно графику	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
13.	Товарищеские встречи по баскетболу	март	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
14.	День здоровья	март	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
15.	Первенство города по волейболу	март	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
16.	Работа объединений по интересам	31.03.2022 г.	Руководители объединений по интересам

**АПРЕЛЬ 2022 года**

1.	Литературно-музыкальная композиция «Да не порвется связь времен»	апрель	Воспитатель
2.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест) – День смеха	01.04.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
3.	Первенство техникума по многоборью	апрель	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
4.	Проведение анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий	05.04.2022 г.	Зам.директора по УВР,
5.	Кураторский час «12 апреля - День космонавтики»	07.04.2022 г.	Кураторы групп

6.	Первенство города по стритболу	Апрель согласно положению	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
7.	Организация встречи с сотрудниками правоохранительных органов с целью с целью профилактики правонарушений и преступлений среди молодежи	14.04.2022 г.	Зам.директора по УВР, соц. педагог
8.	Кураторский час «Взгляд в будущее»	21.04.2022 г.	Кураторы групп
9.	Трудовой субботник	23.04.2022г.	Зам.директора по АХР, кураторы групп
10.	Вечер отдыха «Смеяться разрешается»	апрель	Воспитатели
11.	Работа объединений по интересам	28.04.2022 г.	Руководители объединений по интересам
<b>МАЙ 2022 года</b>			
1.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест)– Праздник весны и труда	01.05.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
2.	День здоровья	май	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
3.	Конкурс военной песни к Дню победы 9 мая	05.05.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, педагог-организатор ОБЖ
4.	Участие в акции «Бессмертный полк»	09.05.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, педагог-организатор ОБЖ, воспитатели
5.	Участие в акции «Георгиевская ленточка»		
6.	Кураторский час «Международный день семьи»	12.05.2022 г.	Кураторы групп
7.	Трудовой десант. Акция «Посади дерево и сохрани его»	май	Зам.директора по АХР, кураторы групп
8.	Кураторский час «Круглый» стол - Успешная личность в мире профессий	19.05.2022 г.	Кураторы групп
9.	Первенство города по лёгкой атлетике	Май согласно положению	Руководитель и преподаватель физ.воспитания,
10.	Первенство области по кроссу		
11.	Первенство области по настольному теннису		
12.	Первенство области по волейболу		
13.	Первенство области по баскетболу		
14.	Первенство области по многоборью		
15.	Торжественная линейка «Последний звонок»	25.05.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп
16.	Работа объединений по интересам	26.05.2022 г.	Руководители объединений по интересам
17.	Вечер: «Орден на груди»	май	Воспитатели
18.	Философский круглый стол «И снова о любви»	май	Воспитатели

<b>ИЮНЬ 2022 года</b>			
1.	«День памяти» посвященный началу Великой отечественной войны	июнь	Воспитатели
2.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест)– Международный день защиты детей	01.06.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
3.	Кураторский час «На что потратить жизнь»	02.06.2022 г.	Кураторы групп
4.	Посещение спектаклей, выставок	в течении года	Воспитатели
5.	Кураторский час «350 лет со дня рождения Петра I»	09.06.2022 г.	Кураторы групп
6.	Конкурс (выставка) плакатов/стенгазет (флешмоб или квест)– День России	12.06.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
7.	Кураторский час «22 июня – День памяти и скорби»	16.06.2022 г.	Кураторы групп
8.	Флешмоб ко Дню молодёжи	27.06.2022 г.	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования
9.	Работа объединений по интересам	30.06.2022 г.	Руководители объединений по интересам
10.	Выпускной вечер	июнь	Зам.директора по УВР, педагог доп.образования, кураторы групп 4-го курса
<b>АВГУСТ 2022 года</b>			
1.	Педагогический совет	По плану	Зам.директора по УР, УПР, УВР, УМР
2.	Заседание Совета кураторов	По плану	Зам.директора по УВР, руководитель ЦМК кураторов
3.	Заседание Студенческого совета	По плану	Зам. директора по УВР
4.	Собрание обучающихся по учебным группам перед началом учебного года	По плану	Кураторы групп
5.	Собрание Студенческого совета посвящённое 1 сентября Дню знаний	По плану	Зам. директора по УВР

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

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

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

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

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

##### **Лаборатории:**

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

##### **Спортивный комплекс:**

Спортивный зал  
Тренажерный зал  
Спортивная площадка ГТО

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актовый зал

**Для реализации программы по сочетаниям квалификаций (квалификации) необходимо наличие следующих оснащенных специальных помещений.**

По сочетанию квалификаций (квалификации) Лаборатория по поварскому делу, лаборатория по кондитерскому делу

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально - технического обеспечения, включает в себя:

### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

#### **Лаборатория «Химии»**

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой

вместимостью 10 мл, 25 мл

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью

Пипетка с делениями разной вместимостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стекла предметные

Стекла предметные с углублением для капельного анализа

Ступка и пестик

Тигли фарфоровые

Цилиндры мерные

Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Вата гигроскопическая

Груша резиновая для микробюреток и пипеток

Держатель для пробирок

Ерши для мойки колб и пробирок

Капсуляторка

Карандаши по стеклу  
Кристаллизатор  
Ножницы  
Палочки графитовые  
Трубки резиновые соединительные.  
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  
(штатив физический с 2-3) лапками  
Штатив для пробирок  
Щипцы тигельные  
Фильтры беззольные  
Трубки стеклянные  
Трубки хлоркальциевые  
Стекла часовые  
Эксикатор  
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со шупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Производственная практика реализуется в организациях поварского и кондитерского профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области ООО «Управляющая компания «Славянка», ООО «Фабрика социального питания», ООО «Ваш хлеб», ИП Латюк Н.В.; ИП Трофимов Максим Сергеевич «Шавермания»; ИП Полтарацкий Руслан Юрьевич «Пекарушка»; ООО «Плюк»; МБДОУ детский сад №44 «Золушка»; ИП Бекетова Татьяна Михайловна; ООО «Восток» кафе «Лондон страйк»; И.П Буковский М.Е.

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

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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.

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

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

## **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания определяются ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

#### **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

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

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

#### **6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и

укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

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

## **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

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

ГИА может проходить в форме защиты ВКР или государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ**

<b>Номер компетенции</b>	32
<b>Наименование компетенции</b>	Кондитерское дело

1. Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Инструкция по охране труда для участников

1. Общие требования охраны труда
2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ
3. Требования охраны труда во время выполнения работ
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях
5. Требование охраны труда по окончании работ

Инструкция по охране труда для экспертов

1. Общие требования охраны труда
2. Требования охраны труда перед началом работы
3. Требования охраны труда во время работы
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях
5. Требование охраны труда по окончании выполнения работы

2. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

[5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке](#)

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.
8. Необходимые приложения

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)

Образец задания .....

3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024.....

Паспорт комплекта оценочной документации .....

1.	Описание .....
2.	Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта .....
3.	Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке .....
4.	Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную .....
	<a href="#"><u>5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке</u></a>
6.	Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.
7.	Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.
8.	Необходимые приложения .....
	План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный) .....
	Образец задания .....
4.	Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.3-2022-2024.....
	Паспорт комплекта оценочной документации .....
1.	Описание .....
2.	Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта .....
3.	Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке .....
4.	Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную .....
	<a href="#"><u>5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке</u></a>
6.	Детальная информация о распределении баллов и формате оценки
7.	Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.
8.	Необходимые приложения .....
	План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный) .....
	Образец задания .....
5.	Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.4-2022-2024.....
	Паспорт комплекта оценочной документации .....

1. Описание .....
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта .....
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке .....
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную .....
- [5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке](#)
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена. 100
8. Необходимые приложения .....

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный) .....

Образец задания .....

6. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.5-2022-2024.....  
Паспорт комплекта оценочной документации .....

1. Описание .....
2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта .....
3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке .....
4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную.....
- [5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке \(при](#)
6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки 124
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена. 125
8. Необходимые приложения .....

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный) .....

Образец задания .....

7. Комплект оценочной документации паспорт КОД 2.1-2022-2024 .....
- Паспорт комплекта оценочной документации .....
1. Описание .....
  2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта .....
  3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке .....
  4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную .....

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.
7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.
8. Необходимые приложения .....

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный) .....

Образец задания .....

Универсальный план застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (только для КОД со сроком действия с 2022 по 2024 годы) .....

**1. Инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**

Программа инструктажа по охране труда и технике безопасности.

1. Общие сведения о месте проведения экзамена, расположении компетенции, времени трансфера до места проживания, расположении транспорта для площадки, особенности питания участников и экспертов, месторасположении санитарно-бытовых помещений, питьевой воды, медицинского пункта, аптечки первой помощи, средств первичного пожаротушения.
2. Время начала и окончания проведения экзаменационных заданий, нахождение посторонних лиц на площадке.
3. Контроль требований охраны труда участниками и экспертами.
4. Вредные и опасные факторы во время выполнения экзаменационных

заданий и нахождение на территории проведения экзамена.

5. Общие обязанности участника и экспертов по охране труда, общие правила поведения во время выполнения экзаменационных заданий и на территории.

6. Основные требования санитарии и личной гигиены.

7. Средства индивидуальной и коллективной защиты, необходимость их использования.

8. Порядок действий при плохом самочувствии или получении травмы.  
Правила оказания первой помощи.

9. Действия при возникновении чрезвычайной ситуации, ознакомление со схемой эвакуации и пожарными выходами.

### **Инструкция по охране труда для участников**

#### **1. Общие требования охраны труда**

1.1. К самостоятельному выполнению заданий в Компетенции «Кондитерское дело» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники старше 16 лет.

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;

- ознакомленные с инструкцией по охране труда;

имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, теплового, холодильного, электромеханического оборудования не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

1.2. В процессе выполнения заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;

- не заходить за ограждения и в технические помещения;

- соблюдать личную гигиену;

- принимать пищу в строго отведенных местах;

- самостоятельно использовать инструменты и оборудование, разрешенное к выполнению задания;

1.3. Участник для выполнения задания использует инструменты: нож, шпатель, ножницы, паллеты, моделирующие палочки.

1.4. Участник для выполнения задания использует оборудование: конвекционную печь, индукционную плиту, блендер погружной, миксер планетарный, шкаф шоковой заморозки, лампа для карамели, холодильный шкаф, весы электронные настольные, микроволновая печь, ванна для разогрева шоколада, фен строительный.

1.5. При выполнении задания на участника могут воздействовать следующие вредные и (или) опасные факторы:

Физические:

- режущие и колющие предметы;
- ожог горячий, холодный;
- подвижные части электромеханического оборудования;

Производственные:

- повышенная температура поверхностей оборудования, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вибрация блендера;
- (СВЧ) излучения;

Химические:

- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

Психологические:

- чрезмерное напряжение внимания, усиленная нагрузка на зрение
- физические перегрузки;
- нервно - психические перегрузки - повышенная ответственность;

1.6. Применяемые во время выполнения задания средства индивидуальной защиты:

- Китель (поварская куртка);
- Передник или фартук х/б;
- Брюки профессиональные поварские х/б;
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

1.7. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

-F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре
- Е 22 Указатель выхода
- Е 23 Указатель запасного выхода
- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи
- Р 01 Запрещается курить



1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся Экспертам.

В помещении Экспертов Компетенции «Кондитерское дело» находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляются Главный эксперт. Главный

эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене в виду болезни или несчастного случая, он получит баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Форме регистрации несчастных случаев и в Форме регистрации перерывов в работе.

1.9. Участники, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с Регламентом WorldSkills Russia.

Несоблюдение участником норм и правил ТБ и ОТ ведет к потере баллов.

## **2. Требования охраны труда перед началом выполнения работ**

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

2.1. В подготовительный день (С-1), все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно- бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.

Проверить специальную одежду, обувь и другие средства индивидуальной защиты. Одеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструментов и оборудования.

По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.

2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, прочность крепления оборудования к подставкам;

- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, передвижной тележке;

- проверить наличие и удобно разместить запасы сырья, необходимого для выполнения экзаменационного задания;

- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов;

- проверить наличие и удобно разместить инструменты, приспособления в соответствии с последовательностью их использования;

проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

2.3. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе:

- произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;

- проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу;

- при эксплуатации планетарных миксеров, погружных блендеров, конвекционных печей, индукционных плит, микроволновых печей, холодильного и морозильного оборудования, ламп для работы с карамелью соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.

2.4. В день проведения экзамена, изучить содержание задания с учётом 30% изменений и расписание презентации модулей задания. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную санитарную одежду и профессиональную обувь: застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под колпак. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Снять ювелирные украшения, коротко остричь ногти, при наличии волос на лице надеть маску.

- перед началом работы на площадке вымыть руки с мылом;

- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при выполнении работ с сырьём и полуфабрикатами, без дальнейшей тепловой обработки, использовать одноразовые перчатки;

- запрещено использовать в процессе работы посуду и инвентарь из бьющихся материалов (стекло, фарфор, фаянс, керамика).

- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

2.5. Ежедневно, перед началом выполнения задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место;

- убедиться в достаточности освещенности;

- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;

- проверить правильность установки столов, положения оборудования и инструментов, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

2.6. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

2.7. Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования.

О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту и до устранения неполадок к заданию не приступать.

### **3. Требования охраны труда во время выполнения работ**

3.1 . При выполнении заданий участнику необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования.

3.2 . При выполнении заданий и уборке рабочих мест:

- необходимо быть внимательным, аккуратным;

- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

- выполнять задания только исправным инструментом;

3.3. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение задания и сообщить об этом Техническому эксперту.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует сообщить о случившемся Экспертам. Выполнение задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

4.2. В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом эксперту.

4.3. При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить Главному Эксперту, при необходимости обратиться к врачу.

4.4. При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся Экспертам, которые должны принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.5. При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить Главного эксперта и экспертов. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями Главного эксперта или эксперта, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

При обнаружении очага возгорания на площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удастся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облить водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

4.6. При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и

действовать по указанию экспертов, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не

трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или поврежденном помещении не следует пользоваться открытым огнем (спичками, зажигалками и т.п.).

## **5. Требование охраны труда по окончании работ**

После окончания работ каждый участник обязан: 5.1. Привести в порядок рабочее место.

5.2. Отключить инструмент и оборудование от сети.

5.3. Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

5.4. Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания.

5.5. Привести оборудование и рабочее место в первоначальное состояние и сдать ответственному эксперту.

## **3. Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024**

### **Паспорт комплекта оценочной документации**

#### **1. Описание**

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценки результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Информация о разработанном КОД</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
1	Номер компетенции	32
2	Название компетенции	Кондитерское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.2
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)

5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	47,00
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:00:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	<a href="#">НЕТ</a>
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<a href="#">ГИА, Промежуточная</a>
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Да
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Участники находятся в ЦПДЭ, эксперты работают удаленно
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная

12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

# 1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	<p>Специалист должен знать:• Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов.• Обращение с сырьем посредством технологий производства• Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения• Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур• Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий• Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами• Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования• Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени</p> <p>Специалист должен уметь:• Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков• Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам• Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы• Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику• Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении• Работать в рамках данной темы• Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям• Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию• Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований• Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита</p>	4,5
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны	<p>Специалист должен знать:• Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику</p>	3,50

	здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	<p>безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции</p> <p>• Законодательство и лучшая практика в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы</p> <p>• Причины порчи пищевых продуктов</p> <p>• Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов</p> <p>• Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание</li> <li>• Эффективно реагировать на неблагоприятные условия среды, которые могут складываться неожиданно, и преодолевать их</li> <li>• Всегда следить за собственной чистотой и внешностью</li> <li>• Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии</li> <li>• Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами</li> <li>• Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности</li> <li>• Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя</li> <li>• Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий</li> </ul>	
5	Кондитерские изделия и шоколад	<p>Специалист должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент кондитерских изделий и шоколада</li> <li>• Методы темперирования кувертюра вручную</li> <li>• Виды, качество применения кувертюра и других типов шоколада</li> <li>• Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций</li> <li>• Устойчивость и этику источников шоколада</li> <li>• Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара</li> <li>• Диетологическую и аллергологическую характеристику ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения</li> <li>• Работать с белым, молочным и темным кувертюром</li> <li>• Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик</li> <li>• Окунать конфеты в шоколад при помощи вилочек ручным способом при достижении равномерного и тонкого покрытия</li> <li>• Изготавливать и эффективно применять ганаш</li> <li>• Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи</li> <li>• Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для</li> </ul>	13,00

		изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и сохранение качества• Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формования и т.д.).• С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами• Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций• Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образомРаботать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности	
6	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	<p>Специалист должен знать:• Широкий ряд продуктов, ингредиентов (включая диетологическую и аллергологическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных пирожных и птифуров• Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных пирожных, выпечки, миниатюр и птифуров• Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных пирожных, выпечки</p> <p>Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров• Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов, выпечки и птифуров• Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм</p> <p>Специалист должен уметь:• Изготовить широкий ассортимент выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению • Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных и птифуров • Изготовить готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера• Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, птифуры на основе песочного и бисквитного теста, сочетающие в себе:• Сухие кексы и выпечку;• Глазурованные бисквиты и выпечку;• Муссы;• Различные наполнители: бисквит, хрустящие наполнители, кремы, желе и проч.;• Декоративные элементы;• Фрукты• Презентовать миниатюры, порционные пирожные, птифуры в соответствии с требованиями рынка• Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно</p>	13,00
7	Лепка из различных материалов	Специалист должен знать:• Пригодность используемых материалов к лепке и работе с молдами• Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм• Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм• Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных	13,00

**1. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке**

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6, 0 0
---	--------------

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

**Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.**

Количество постов- рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на <u>одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

## **2. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную**

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

**Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную**

<b>Оценка</b>	<b>«2»</b>	<b>«3»</b>	<b>«4»</b>	<b>«5»</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)</b>	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

## **5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)**

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование запрещенного оборудования</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
1	оборудование участника
2	материалы участника
3	мобильный телефон

## 6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	А Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	Миниатюры, порционные пирожные и птифуры	3:00:00	1,2,6	11,50	5,00	16,50
2	С Лепка из различных материалов	Лепка из различных материалов	1:00:00	1,2,8	9,50	4,50	14,00
3	Д Кондитерские изделия и шоколад	Кондитерские изделия и шоколад	2:00:00	1,2,5	12,50	4,00	16,50
<b>Итог</b>	-	-	6:00:00	-	33,50	13,50	47,00

## 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена<sup>2</sup>.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подготовительный (С-1)	08:00:00	08:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности. Получение задания ДЭ.	к работе не привлекаются	к работе не привлекаются	не предусмотрено	не предусмотрено

Подготовительный (С-1)	08:20:00	08:30:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация участников демонстрационного экзамена	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной	участники переодеваются в спец одежду	не предусмотрено	Не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:30:00	0:30:00	Инструктажи по охране труда и технике безопасности.	Инструктажи по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов	Инструктажи по охране труда и технике безопасности, подписание протоколов	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:30:00	09:40:00	0:10:00	Жеребьевка	к работе не привлекаются	распределение рабочих мест, согласно жеребьевки, подписание протокола	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	09:40:00	12:30:00	2:50:00	Знакомство с рабочим местом. Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией. Инструктаж тренинг на рабочих местах	Знакомство с ведомостью оценки, подписание протоколов	Знакомство с рабочим местом.	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	12:30:00	13:30:00	1:00:00	ОБЕД			не предусмотрено	не предусмотрено

Подготовительный (С-1)	13:30:00	14:30:00	1:00:00	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	к работе не привлекаются	Ознакомление участников с вариативной частью задания и правилами, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	14:30:00	15:30:00	1:00:00	Подготовка заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания.	к работе не привлекаются	Подготовка и сдача заявки на дополнительное сырьё, согласно вариативной части задания	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	15:30:00	16:00:00	0:30:00	Получение сырья по заявке	к работе не привлекаются	Получение сырья по заявке	не предусмотрено	не предусмотрено
Подготовительный (С-1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Подготовка рабочего места	к работе не привлекаются	Подготовка рабочего места	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:00:00	08:10:00	0:10:00	Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена	Регистрация экспертов	Регистрация участников	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:10:00	08:30:00	0:20:00	Брифинг экспертов	Брифинг экспертов	участники переодеваются в спец одежду	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности	Инструктаж и сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение задания модулей А, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом работы	Выполнение задания модулей А, С, D	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед			не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	14:00:00	16:00:00	2:00:00	Выполнение задания модулей А, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом	Выполнение задания модулей А, В, D	не предусмотрено	не предусмотрено

					работы			
День 1 (С1)	15:50:00	16:00:00	0:10:00	Презентация модулей А, С, D	Работа экспертов, наблюдение за процессом презентации готовых изделий	Презентация готовых изделий модулей А, С, D	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	16:00:00	17:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей	Уборка и сдача рабочих мест в первоначальном состоянии	не предусмотрено	не предусмотрено
День 1 (С1)	17:00:00	18:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка результатов.	подписание итоговых протоколов	к работе не привлекаются	не предусмотрено	не предусмотрено

## 6. Необходимые приложения

**Приложение 2.** Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

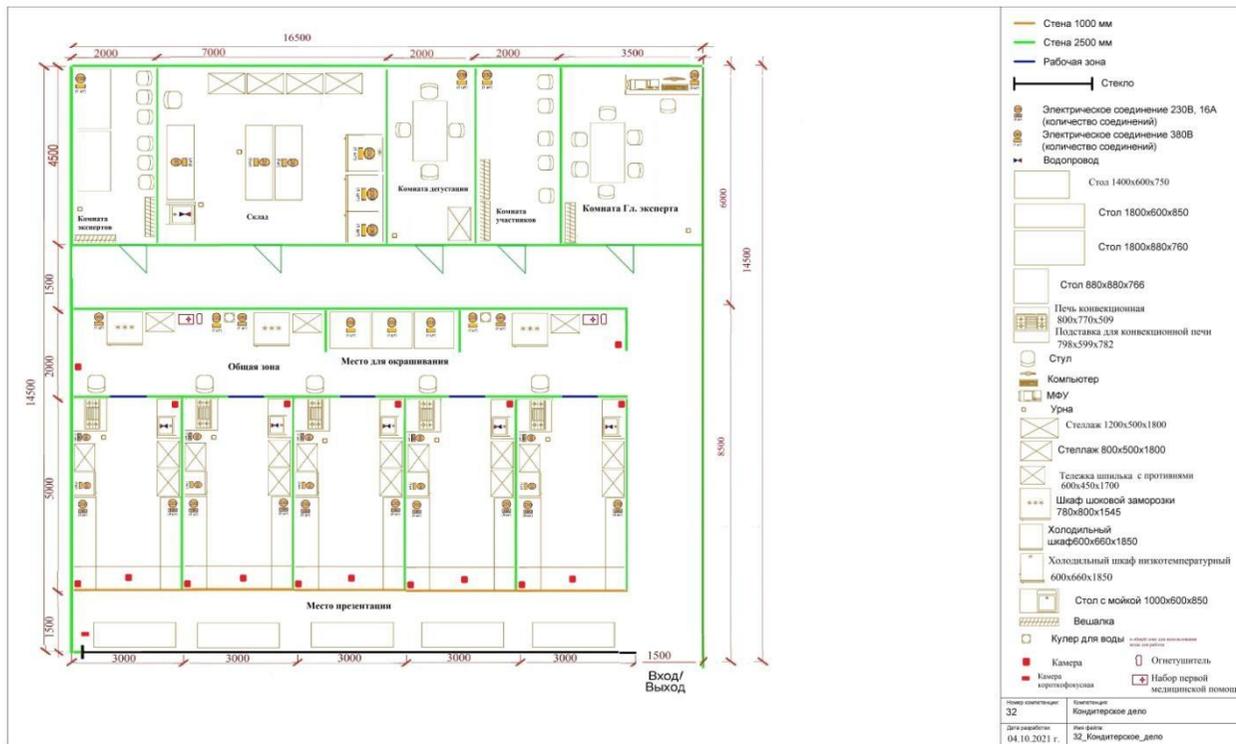
**Приложение 5.** План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

**Приложение 6.** Инфраструктурный(-ые) лист

# План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный / распределенный)

Формат проведения ДЭ: очный / распределенный

Общая площадь площадки: 239



## Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации 1.2.

### Описание задания

У участников есть 6 часов для изготовления изделий модулей **A, C, D**

- Все изделия должны соответствовать теме «**Искусство**»
- Тема **ВИЗУАЛЬНО** должна присутствовать в изделиях модулей **A, C, D**
- Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
- Участники планируют работу самостоятельно.
- Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании.

### Перед началом работы участник

- ✓ должен иметь портфолио с набором рецептов для выполнения задания;

### Описание модуля 1:

#### Модуль А: Миниатюры, порционные пирожные и птифуры

Участники готовят 1 тип изделий из блока «Миниатюры, порционные пирожные и птифуры» в количестве 15 шт.

Все изделия должны весить одинаково, в зависимости от заданного типа.

Изделие должно содержать не менее 3 компонентов.

Участник должен продемонстрировать технику работы с кондитерским мешком.

Декор на выбор участника (карамель/шоколад) и должен отражать тему «Искусство».

Изделия для презентации подаются на акриловых подставках 30\*40\*1,5 см. в количестве 10 шт

Изделия для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

- **Тип изделия**
- **Вес изделия**
- **Вкус изделия**

указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день

### Описание модуля 2:

#### Модуль С: Лепка из различных материалов

Участники должны изготовить 2 (две) фигурки одного типа в соответствии с темой «Искусство», используя сахарную пасту или марципан (обе пасты по желанию могут быть использованы вместе).

Каждая фигурка должна весить минимум 60 г, максимум 80 г.

Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по внешнему виду, форме, весу и цвету.

Каждая фигурка должна стоять отдельно и легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).

Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.

Покрывание шоколадом и какао – маслом не допускается.

Молды и прессы **не могут** быть использованы, вся работа должна выполняться руками, но **можно** использовать вырубки и инструменты для моделирования.

Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.

Только марципан и сахарная паста могут быть использованы для деталей фигурок, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей, которые могут быть использованы для простых деталей (таких как глаза)

Использование лаков не допускается.

Фигурки 2 шт. для презентации подаются на акриловой подставке 20\*20\*1,5 см.

### Описание модуля 3:

#### Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад

Участники должны изготовить 1 вид конфет, в количестве 15 шт.

✓ корпусные конфеты; или

✓ нарезные конфеты, глазированные шоколадом; или

✓ трюфели – с обязательной отсадкой из кондитерского мешка, с последующим погружением в шоколад, формовка конфет руками запрещена.

Вес 1 конфеты должен быть минимум 8 г., максимум 15 г. Тема «Искусство» должна быть отражена.

Для украшения нельзя использовать элементы из сахарной пасты или марципана, или изомальта, за исключением карамелизованных фруктов, цукатов, орехов.

При выполнении задания, участник должен использовать в работе 2 вида шоколада.

Нельзя использовать готовые переводные листы.

Конфеты для презентации подаются на акриловых подставках 30\*30\*1,5 см. в количестве 10 шт

Конфеты для дегустации подаются на блюде в количестве 5 шт.

– Вид конфет

– Вкус начинки

Указаны в вариативной части и будут озвучены Главным экспертом в подготовительный день. Список продуктов

Наименование сырья "Кондитерское дело"	Ед. изм.	Кол-во
Категория: сахара		

Сахар - песок	КГ	
Сахар коричневый	КГ	
Сахар гранулированный термостойкий белый	КГ	
Сахарная пудра	КГ	
Сироп глюкозы	КГ	
Сироп кленовый	КГ	
Мёд натуральный цветочный	КГ	
Инвертный сироп (тримоллин)	КГ	
Декстроза	КГ	
Сорбитол	КГ	
Изомальт	КГ	
Помадка - белая паста	КГ	
<b>Категория: свежие фрукты, ягоды</b>		
Манго	ШТ	
Ананас	ШТ	
Груша	КГ	
Красное яблоко	КГ	
Зеленое яблоко	КГ	
Лимон	КГ	
Лайм	ШТ	
Мандарины	КГ	
Грейпфрут	КГ	
Апельсин	КГ	
Помело	КГ	
Свити	КГ	
Слива	КГ	
Киви	ШТ	
Физалис	ШТ	
Дыня	КГ	
Банан	ШТ	
Облепиха	КГ	
Ежевика	КГ	
Малина	КГ	
Чёрная смородина	КГ	
Красная смородина	КГ	
Клубника	КГ	
Черника	КГ	
Голубика	КГ	
Белый виноград	КГ	
Черный виноград	КГ	
Гранат	ШТ	
<b>Категория: орехи и семена</b>		
Миндальная мука	КГ	
Фундучная мука	КГ	
Фисташковая мука	КГ	
Миндаль с кожей целый	КГ	

Миндаль без кожи целый	КГ	
Миндальные лепестки	КГ	
Зеленая фисташка очищенная	КГ	
Фундук очищенный	КГ	
Фундук дробленый	КГ	
Арахис несоленый	КГ	
Грецкий орех половинки	КГ	
Орех пекан целый	КГ	
Кедровый орех	КГ	
Кешью	КГ	
Кокос	КГ	
Кокос, измельченный высушенный	КГ	
Мак (семена)	КГ	
Кунжут семена белые	КГ	
Кунжут семена черные	КГ	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) / аналог	КГ	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) / аналог	КГ	
Паста фисташковая 100%	КГ	
Паста из лесного ореха 100%	КГ	
<b>Категория: масла, жиры и уксус</b>		
Уксус бальзамический	Л	
Белый винный уксус	Л	
Оливковое масло	Л	
Арахисовое масло	Л	
Кокосовое масло	Л	
Подсолнечное масло	Л	
Масло виноградной косточки	Л	
<b>Категория: молочные продукты</b>		
Сливочный сыр "Крем чиз"	КГ	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	КГ	
Сгущенное молоко с сахаром 8,5%	КГ	
Натуральный йогурт 4%	Л	
Сливки для взбивания 33 %	Л	
Сливки для взбивания 35 %	Л	
Молоко цельное 3,2%	Л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	КГ	
Масло сливочное несоленое 82,5%	КГ	
<b>Категория: яичные продукты</b>		
Яичный желток пастеризованный	КГ	
Яичный белок пастеризованный	КГ	
Яйцо пастеризованное	КГ	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	ШТ	
Яичный белок сухой	КГ	
<b>Категория: замороженные фруктовые пюре</b>		
Пюре вишня (Voiron) / аналог	КГ	
Пюре абрикос (Voiron) / аналог	КГ	

Пюре маракуйя (Voiron) / аналог	кг	
Пюре черная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре мандарин (Voiron) / аналог	кг	
Пюре ананас (Voiron) / аналог	кг	
Пюре манго (Voiron) / аналог	кг	
Пюре малина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре персик (Voiron) / аналог	кг	
Пюре клубника (Voiron) / аналог	кг	
Пюре кокос (Voiron) / аналог	кг	
Пюре красная смородина (Voiron) / аналог	кг	
Пюре лайм (Voiron) / аналог	кг	
Пюре юдзу (Voiron) / аналог	кг	
<b>Категория: цукаты и сухофрукты</b>		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	
Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
<b>Категория: шоколад и какао-продукты</b>		
Шоколад белый 25,9% (Callebaut) CW2 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callebaut) 823 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callebaut) 811 (Callebaut) / аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callebaut) GOLD (Callebaut) / аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callebaut) 70-30-38 (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) / аналог	кг	
<b>Категория: замороженные ягоды, фрукты</b>		
Ежевика	кг	
Малина	кг	

Клубника	КГ	
Черная смородина	КГ	
Красная смородина	КГ	
Вишня	КГ	
Ревень	КГ	
Брусника	КГ	
Клюква	КГ	
Облепиха	КГ	
<b>Категория: травы</b>		
Лимонграсс свежий	КГ	
Розмарин свежий	КГ	
Тимьян свежий	КГ	
Базилик свежий	КГ	
Мята свежая	КГ	

<b>Категория: специи</b>		
Имбирь молотый	КГ	
Имбирь свежий	КГ	
Имбирь цукаты	КГ	
Кора коричневого дерева (молотая)	КГ	
Кора коричневого дерева (палочки)	КГ	
Бобы тонка	ШТ	
Перец розовый горошком	ШТ	
Перец черный горошком	ШТ	
Перец черный молотый	КГ	
Бадьян (анис звездчатый)	ШТ	
Стручок ванили	ШТ	
Мускатный орех целый	ШТ	
Лимонная кислота	КГ	
Соль поваренная	КГ	
Соль морская	КГ	
Соль "Fleur de sel"/ аналог	КГ	
<b>Катия: алкоголь</b>		
Бренди	Л	
Водка	Л	
Виски	Л	
Ром - белый "Bacardi"/ аналог	Л	
Ром - темный "Bacardi"/ аналог	Л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William"/ аналог	Л	
Ликер "Limoncello"/ аналог	Л	
Ликер мятный	Л	
Ликер малиновый	Л	
Ликер "Calvados"/ аналог	Л	
Ликер "Cointreau"/ аналог	Л	
Ликер "Amaretto"/ аналог	Л	

Паста "Daysi Paste Laped" (для цветов и кружев) / аналог	кг	
--	----	--

Ликер "Baileys"/ аналог	л	
Ликер "Malibu"/ аналог	л	
Ликер "Blue Curacao"/ аналог	л	
Ликер "Grand Marnier"/ аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Кириш	л	
Портвейн	л	
<b>Категория: прочее</b>		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) / аналог	кг	

Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) / аналог	кг	
Напшаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Напшаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) / аналог	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум) / аналог	кг	
Ксантантановая камедь (Xanthan Gum) / аналог	кг	
Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune"/ аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) / аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Agoi-D"/ аналог	л	
Вишня коктейльная консервированная	кг	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	