





Туризм и гостреприимство

ТОГАПОУ «Промышленнотехнологический колледж»

ИП Н.И. Леванцова

Тамбовское областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Промышленно-технологический колледж имени героя Российской Федерации В.И. Заволянского»

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

## Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

# Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе среднего/основного общего образования

Форма обучения очная

# Квалификация выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета:	протокол № от 202_ г.	
Утверждено Приказом ТОГАПОУ «Промышленно- технологический колледж им. В.И. Заволянского»	приказ № от202_ г. Директор	<u>/Бабайцева Е.А./</u> подпись
Согласовано с предприятиемработодателем ИП Н.И. Леванцова	Руководитель ИП	/ <u>Н.И. Леванцова/</u> подпись
Согласовано с МБОУ СОШ №7 г. Мичуринска	Директор	/Климкина Е.М., подпись

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее — ОПОП-П) по специальности среднего профессионального образования (далее — СПО) разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г. по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей (ИП Н.И. Леванцова).

ОПОП-П 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.

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

# Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Матрица компетенций выпускника	59
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	68
5.1. Учебный план	68
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	68
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем	
месте)	73
5.4. Календарный учебный график	73
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	75
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	75
5.7. Практическая подготовка	75
5.8. Государственная итоговая аттестация	75
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	<b>76</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательно	й
программы	76
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных	
технологий	76
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	76
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	104
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

## Раздел 1. Общие положения

## 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее — ОПОП-П) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

## 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ 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);

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г.

№ 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

 $OT\Phi$  – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

 $O\Pi O\Pi$  — основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П- профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП – производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

 $\Phi\Gamma OC\ C\Pi O$  — федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр		Ланные
Отрасль, для которой разработана образовательная	Туризм и сфера услуг	
программа	Турпын төфери уелуг	
Перечень профессиональных стандартов,	Приказ Министерст	ва труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №
соответствующих профессиональной деятельности	597н «Кондитер»	ы труди и осциальной защиты т т от от. оу. <b>.2</b> 010 т.
выпускников (при наличии)	es and and and	
Специализированные допуски для прохождения	Ежегодный медицин	ский осмотр, санитарная книжка
практики, в том числе по охране труда и возраст до 18	, , , ,	r,
лет		
Реквизиты ФГОС СПО	профессионального кондитерское дело», и науки Российской	рственный образовательный стандарт среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и утвержденного приказом Министерства образования Федерации от 09.12.2016 г. № 1565
Квалификация (-и) выпускника		оскому и кондитерскому делу
в т.ч. дополнительные квалификации	Кондитер 3 разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем	5940 часов	
образовательной программы		
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3168	1460
Общеобразовательный цикл	1476	48
ОГСЭ	407	-
EH	180	-
общепрофессиональный цикл	612	-
профессиональный цикл	1609	1316
в т.ч. практика:	936	936
- учебная	- 360	- 360
- производственная	- 576	- 576
- преддипломная	- 144	- 144
Вариативная часть образовательной программы	1296	154
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и	648	154
(или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части		
образовательной программы), включая цифровой		
образовательный модуль:		
ПМ 08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	189	154
ДПБ Цифровой модуль по запросу отрасли и ИП	459	-
Леванцова Н.И.		
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	_
Bcero	5940	1662

# Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

No	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н «Кондитер»	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

# 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
кулинарных изделий сложного ассортимента	изделий сложного ассортимента
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания;	обслуживания
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	оформления и подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания;	обслуживания
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	оформления и подготовки к реализации холодных и горячих
десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания;	обслуживания
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления,	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания;	обслуживания
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала	подчиненного персонала

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ	
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		
ВД 7 Выполнение работ по профессии «Повар»	ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»	

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 8 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	ПМ 08. Выполнение работ по профессии «Кондитер» (ИП Леванцова Н.И.)

# Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

# 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
OK 01	ОК 01. Выбирать способы решения	Умения:
	задач профессиональной деятельности применительно к различным контекста	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02	ОК 02. Использовать современные	Умения:
	средства поиска, анализа и	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
	интерпретации информации и	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
	информационные технологии для	оценивать практическую значимость результатов поиска
	выполнения задач профессиональной	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
	деятельности	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
OK 03	ОК 03. Планировать и реализовывать	Умения:
	собственное профессиональное и	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
	личностное развитие, предпринимательскую деятельность	применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
	в профессиональной сфере,	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
	использовать знания по правовой и	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники
	финансовой грамотности в	финансирования
	различных жизненных ситуациях	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология

		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
OK 04	ОК 04. Эффективно	Умения:
	взаимодействовать и работать в	организовывать работу коллектива и команды
	коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
OK 05	ОК 05. Осуществлять устную и	Умения:
	письменную коммуникацию на	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
	государственном языке Российской	проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Федерации с учетом особенностей	Знания:
	социального и культурного	правила оформления документов
	контекста	правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
OK 06	ОК 06. Проявлять гражданско-	Умения:
	патриотическую позицию,	проявлять гражданско-патриотическую позицию
	демонстрировать осознанное	демонстрировать осознанное поведение
	поведение на основе традиционных	описывать значимость своей специальности
	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK 07	ОК 07. Содействовать сохранению	Умения:
	окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	действовать в чрезвычайных	Знания:
	ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
OK 08	ОК 08. Использовать средства	Умения:
	физической культуры для	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных
	сохранения и укрепления здоровья в	целей
	процессе профессиональной	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности

	деятельности и поддержания	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
	необходимого уровня физической	Знания:
	подготовленности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
OK 09	ОК 09. Пользоваться	Умения:
	профессиональной документацией на	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
	государственном и иностранном	использовать современное программное обеспечение
	языках	Знания:
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1 Организация и ведение	ПК 1.1. Организовывать	Навыки:
процессов приготовления и	подготовку рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного
подготовки к реализации	оборудования, сырья, материалов	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
полуфабрикатов для блюд,	для приготовления	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом
кулинарных изделий	полуфабрикатов в соответствии с	работы;
сложного ассортимента	инструкциями и регламентами	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в
		соответствии с инструкциями и регламентами;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с
		заказом;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их
		квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем
		месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и
		требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в
		процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований
		по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
		системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления
		опасными факторами (система ХАССП);
		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для
		приготовления полуфабрикатов;

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
		весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку,	Навыки:
	подготовку экзотических и редких	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в
	видов сырья: овощей, грибов,	соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	рыбы, нерыбного водного сырья,	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	дичи	обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,
		грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки,
		определять кулинарное назначение;
		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей,
		грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких
		видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей,
		грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишией горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения
		неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление	Навыки:
	и подготовку к реализации	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	полуфабрикатов для блюд,	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	кулинарных изделий сложного	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ассортимента	Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
		ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных
		изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд,
		владеть, контролировать применение техними работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфаорикатов для олюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	l	кулицирных подолин оложного восортивенти,

		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования,
		панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных
		изделий сложного ассортимента;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
		приборов, посуды;
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
		правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4. О	Осуществлять разработку,	Навыки:
	ю рецептур	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
полуфабр	рикатов с учетом	обслуживания;
потребнос	стей различных	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
1	й потребителей, видов и	Умения:
форм обси	луживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
		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 и презентации
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей
		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое
		охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		совреженное высокотехнологи ное осорудование и спосооы сто применения,

	T	
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2 Организация и ведение	ПК 2.1. Организовывать	Навыки:
процессов приготовления,	подготовку рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного
оформления и подготовки к	оборудования, сырья, материалов	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
реализации горячих блюд,	для приготовления горячих блюд,	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
кулинарных изделий, закусок	кулинарных изделий, закусок	сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
сложного ассортимента с	сложного ассортимента в	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
учетом потребностей	соответствии с инструкциями и	упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
различных категорий	регламентами	Умения:
потребителей, видов и форм		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных
обслуживания		изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
		ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		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;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом
		требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		сложного ассортимента;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и
		управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения
		безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
		весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
		ассортимента;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия
		нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		Навыки:

		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей
		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом
		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с
		технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,
		3aKa3oM;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
		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.;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых супов;
	ПК 2.2. Осуществлять	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
	приготовление, творческое	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную
	оформление и подготовку к	продукцию;
	реализации супов сложного	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	ассортимента с учетом	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом
	потребностей различных	потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	категорий потребителей, видов и	контролировать температуру подачи супов;
	форм обслуживания	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей
		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских,
		брендовых, региональных;
		актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
		правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных
		видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности,
		доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		способы выявления и исправления дефектов,
		охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
ПК 2.3. Осуществля	ПК 2.3. Осуществлять	Навыки:
	приготовление, непродолжительно	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	е хранение горячих соусов	Умения:
	сложного ассортимента	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов
		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
	1	representation of the control of the

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых соусов;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи соусов;

организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;

вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;

консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

### Знания

процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техники 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 и техники общения, ориентированные на потребителя;

базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## Навыки:

выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

#### Умения:

выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,

круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента:

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания:

контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,

круп, бобовых, макаронных изделий;

вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

## Знания:

процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;

T	1
	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.5. Осуществлять	Навыки:
приготовление, творческое оформление и подготовку к	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
реализации горячих блюд из яиц,	Умения:
творога, сыра, муки сложного	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра,
ассортимента с учетом	муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
потребностей различных категорий потребителей, видов и	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
форм обслуживания	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать
	региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом
	обслуживания;
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
-	

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ПК 2.6. Осуществлять Навыки: приготовление, творческое выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья оформление и подготовку к сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного сложного ассортимента с учетом водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; категорий потребителей, видов и контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных форм обслуживания продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ПК 2.7. Осуществлять Навыки: приготовление, творческое выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика оформление и подготовку к сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания реализации горячих блюд из мяса, Умения:

домашней птицы, дичи, кролика
сложного ассортимента с учетом
потребностей различных
категорий потребителей, видов и
форм обслуживания

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика:

вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней

птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

## Знания:

процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности
	хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8. Осуществлять разработку,	Навыки:
адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
учетом потребностей различных	ведения расчетов с потребителем
категорий потребителей, видов и	Умения:
форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей
	заказа, требований по безопасности продукции;
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	Знания:
	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,
	закусок;
	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение
	и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и
	прочее);

	T	
		современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД.3 Организация и ведение	ПК 3.1. Организовывать	Навыки:
процессов приготовления, оформления и подготовки к	подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
реализации холодных блюд,	для приготовления холодных	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и
кулинарных изделий, закусок	блюд, кулинарных изделий,	соответствии с инструкциями и регламентами;
сложного ассортимента с	закусок в соответствии с	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
учетом потребностей	инструкциями и регламентами	упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
различных категорий		Умения:
потребителей, видов и форм обслуживания		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		кулинарных изделии, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
		контролировать хрансник, расход полуфаорикатов, пищсвых продуктов и материалов с учетом нормативов, треоовании к осзопасности. контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их
		квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабоче 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 соолюдение правил техники осзопасности, пожарной осзопасности, охраны труда на расочем 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 учетов
		требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусо
		в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения
		безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
		весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственног
		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;
		правила утилизации непищевых отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение Навыки:

выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; ПК 3.2. Осуществлять определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок приготовление, непродолжительно сложного ассортимента; е хранение холодных соусов. предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную заправок с учетом потребностей различных категорий продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для потребителей, видов и форм обслуживания. подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования: виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций, современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых
	продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.3. Осуществлять	Навыки:
приготовление, творческое	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей
оформление и подготовку к	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
реализации салатов сложного	Умения:
ассортимента с учетом	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с
потребностей различных	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
категорий потребителей, видов и	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
форм обслуживания	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
	продуктов и дополнительных ингредиентов;
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с
	рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья,
	продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении
	пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа,
	способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых салатов;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование,
	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов
	обслуживания;
	контролировать температуру подачи салатов;
	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том
	числе авторских, брендовых, региональных;

	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых
	продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
	температура подачи салатов сложного ассортимента;
	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.4. Осуществлять	Навыки:
приготовление, творческое	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с
оформление и подготовку к	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
реализации канапе, холодных	Умения:
закусок сложного ассортимента с	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного
учетом потребностей различных	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
категорий потребителей, видов и	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
форм обслуживания	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
	продуктов и дополнительных ингредиентов;
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного
	ассортимента;
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	в соответствии с рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом
	обслуживания;
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья,
	продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении
	пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом
	особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество
	органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную
	продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи
	с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья оформление и подготовку к сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного сложного ассортимента с учетом водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; потребностей различных контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; категорий потребителей, видов и контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных форм обслуживания продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;

обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;

организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

### Знания

процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

I	
	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 и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.6. Осуществлять	Навыки:
приготовление, творческое	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,
оформление и подготовку к	кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
реализации холодных блюд из	Умения:
мяса, домашней птицы, дичи,	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней
кролика сложного ассортимента с	птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
учетом потребностей различных	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
категорий потребителей, видов и	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
форм обслуживания	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 дичи, кролика сложного
	ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом
	обслуживания;
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья,
	продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении
	пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в
	соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней
	птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную
	продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,
	кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
	готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,
	кролика;
	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,
	дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент,
	рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ПК 3.7. Осуществлять разработку, Навыки: адаптацию рецептур холодных выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, блюд, кулинарных изделий, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; закусок, в том числе авторских, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с брендовых, региональных; учетом потребностей различных ведения расчетов с потребителями категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять 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, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВП 4 Опроиндения и полоние	ПК 4.1. Организовывать	Навыки:
ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления,	подготовку рабочих мест,	
оформления и подготовки к	оборудования, сырья, материалов	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
реализации холодных и	для приготовления холодных и	
горячих десертов, напитков	горячих сладких блюд, десертов,	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
сложного ассортимента с	напитков в соответствии с	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
учетом потребностей	инструкциями и регламентами	упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
различных категорий		Умения:
потребителей, видов и форм		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих
обслуживания		сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к
		безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с
		учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и
		управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения
		безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
		весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК 4.2 Осуществлять притоговлении, творческого оформаещие и подстотовку к реализации холодиных десертов сажжного ассортименти с учетом соответствении и подстотовку к реализации холодиных десертов сажжного ассортименти с учетом соответствении подстотовку к реализации холодиных десертов сажжного ассортименти с учетом доформ обслуживания и контролировать притоговление, творческого оформаещие и подстотовку к реализации холодиных десертов сажжного жасторий потробителей, явлаем и форм обслуживания и контролировать письтие, хранешие и предостот выпораем обслуживания и контролировать письтие, хранешие и предостот выпраем об предостав выпораем об предостав выпораем об предостав выпораем и предостав выпораем об предостав в предостав выпораем об предостав в предостав выпораем об предостав выпораем об предостав в предостав выпораем об предостав выпораем об предостав выпораем об обстрования и потробнения в подостав выпораем об обстрования и потробнения в подостав вы		
оформление и подготовку к реализации колодных десертове сажного ассортныем колодных десертове сажного ассортныем колодных десертове сажного сажного ассортныем колодных десертове сажного сажного ассортныем колодных десертове сажного и потребностей различных илегорый потребностей различ	ПК 4.2. Осуществлять	Навыки:
сложного ассортимента с учетом потребнителей разменных категующей категующей потребнителей разменных разменных категующей потребнителей разменных категующей разме	1 1	
ассергимента с учетом погребностей различных категорий потребностей, выдова и форм обслуживания в форм обслуживания обслуживания в форм обслуживания обслуживания обс	реализации холодных десертов	Умения:
катогорий потробиткой, выдо и форм обслужнания выпичие, увращение и расход защеми, продуктов и а призводстве;  вопрощновать, существанть выбов в соответствии с тесньогничесноми требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных интерлителных осответствии с востав холодных десертов;  контролителных интерлителных интерлителных продуктов, вхолодных десертов, соответствии с состав холодных десертов;  контролителных интерлителных выстанственных осответствии с кообанностичных выкак, есониностью;  контролителных делагировать решентуру, выход поряди в соответствии с кообанностичных выска, есониных выдов фуктов,  бостужнания;  изменять, задантировать решентуру, выход поряди в соответствии с кообанностичных выска, есониных выдов фуктов,  контролителных интерлителных выска, способа подечиных выпользование осеонных интерлителных нашимировать потритования и т.д.;  организации об пода требований к качеству и безопасности, регомация в соответствии с решентурой, с учетом особенностей  выкак, способа подачи быль, то вышимировать потритования,  подемыть степью потовование, головать размение и потовой продукции;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  подемыть степью потовой подеминельных выполных десертов, серинровать, и первышельных продукции;  подемыть степью потовой прасодительных выполных десертов спочных колодных десертов, серинровать, потовом восуматься,  подемыть потовом выполных продукции,  подемыть потовом выполных продукции,  подемыть потовом вы подемыть каченных продуктов,  подильных соотвенных колодных десертов,  подемыть потовом выполных		
продуктов и дополнительных вигрециентом;  сочетать основные продуктые дополнительнами вигрециентами для создания гармоничных колодных десертов; контролировать, осуществать извешнивание, изверение продуктов, входиних в состав холодных десертов сложного ассортимента в соименствать извешность продуктов, входум, сочим стальть предветируюй, заказму.  сочим стальть подпольное сърве, продукты для притеговаеми холодный десертов, состав холодных десертов сложного ассортимента в соименствать извешноваеми колодных десертов, сороджены для притеговаеми холодный десертов, сомуществать вобор, комбонировать, притеговаеми холодный десертов, сомушествать набор, комбонировать, притеговаеми, состав холодный десертов, состав холодный десертов состав холодный десертов, состав заказ, состав за процессе притеговаемия;  обеспечных беспольского готовой продуками, определять котестов продуками, состав за процессе притеговаемия;  обеспечных беспольского готовой продуками.  обеспечных беспечных постав отвешных осособом, предупреждать в процессе притеговления, выяваять и исправляме дефекты, ображовають нехобрюженественных десертов.  окажалать и закоражають режероваемие стеменных продуктов десертов;  окажалать и закоражають режероваемие состав десерты.  окажалать и закоражають режероваемие стеменных обесрамаемия;  окажалать и закоражають готовности, доподить десертов, организованных холодных холодных десертов сучетом требоваемия по доподат доподат доподат доподат доподат доподат доподат	категорий потребителей, видов и	
соответь сеновные продукты с дополнительными интредиситами для создания грямоничных холодных десертов с дожного ассортимента в соответствии с ренеитурой, заклами, остипествити с неменами закладия, есобенностями закладия, остипествити с неменами закладия, есобенностями закладия, остипествиты с неменами закладия, есобенностями закладия, есобенностями закладия, есобенностями закладие с достипествиты с неменами закладия, есобенностями закладия, есобенностями закладия, есобенностями закладия, есобенностями закладия, есобенностями закладия, есобенностями закладие с заклами, способом обслуживания.  именять, адаптировать регентуру, выход порции в соответствии с сообенностями закладие соответствии с заклами с заклами в соответствии обслуживания.  именять, адаптировать регентуру, выход порции в соответствии с сообенностями закладие сообенностями в приготовления в пиродуктов и приняти обслежения приготовления в приготовления и пици, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приняточенное, потовять холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецентурой, с учетом особенностей закладие с принятиваемы в соответствии с рецентурой, с учетом особенностей закладие с принятиваемы в соответствии с рецентурой, с учетом особенностей закладие с принятиваемы в соответствии с рецентурой, с учетом особенностей закладие с принятиваемы с рецентурой, с учетом особенноствия в приготовления, выявлять и исправлять и принятиваемы обставлять безопасности готовой продукции;  обслемать с темеры питательных вешесть мяссые продукта в принессее приготовления, выявлять и исправлять неправлять и принятиваемы обставлять объемного закона объемного законах объемного законах объемного организования безопасности готовой продукции;  обслемать с тотовости, подопить достовенного дережать в процессе приготовления, выявлять и исправлять и исправления и закладии и учетом поребностей различимых категорий потреб	форм обслуживания	
контролировать, осуществаять взяешнавание, измерение продуктов, входящих в состав хололиых десертов сложного ассортимента в состаетствии с центруов, заказа, осуществаять взаимозамениемость продуктов в соответствии с нормами заказа, осуществаять взаимозамениемость продуктов в соответствии с нормами заказа, осуществаять заказом, способом обстужавания;  использовать регользаные сырме, продукты дая прируктовления хололиой десертов;  контролировать, осуществаять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обстужавания;  исменять, адантировать рецентуру, выход порции в соответствии с особенноствями заказа, использованием сезонным видом фруктов, ягод, заменой сърья и продуктов на сезоне принципов казимозамениемости, региональными сообенноствам в приготовление плинци, формой и способом обслужавания и т.д.;  организовавать приготовление, готовлеть холодные десерты сложного оссортимента в соответствии с рецентурой, с учетом особенностей заказа, способом обслужавания и т.д.;  организованать приготовление, готовления, зоведь продукта в процессе приготовления;  обеспечивать бенивеность готовности, зоведь продукта в процессе приготовления;  обеспечивать бенивеность готовности, зоведьтва распрасерты;  оценивать качество организентенных венестрам, высострам;  оценивать качество организентенных денестрам;  оценивать качество организентенных режеровать долужать, и закоряживать и измерживать и измерживать и распрасерты;  оценивать зачество организентенных денестрам;  охивающих и заморживать, размержением сострам, состром, сострам, сострам, сострам, сострам, сострам, сострам, сос		
осуществлять взаимогаменяемость продуктов в соответствии с нормами занадаци, сосбенностями заказа, сезонностью; непользовать регипизацые сварье, продукты ада приготовления различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания.  именять, адаптировать рецептуру, выход порцин в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, замесної сырьы и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными сосбенностями в приготовления пищи, формой в способом обслуживания и т.д.;  организовавать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блют, ребований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потеры интигельных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;  оценивать качество органолегическим способом, предупреждыть в процессе приготовления, выявлять и пеправимые дефекты, отбраковывать педоброжачественные десерты;  охлаждать и замораживать разлениямых категорий погребителей, форм степенных холодных десертов сложных холодных десертов с организовывать, контролировать, выполнить порционирование, оформление сложных холодных десертов сервировать для подачи с учетом потребностей разлениямых категорий потребителей, форм сособом обслуживания;  контролировать температуру подачи холодных десертов, организовывать холодных десертов с сучетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую сучниварную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процессе подготовки в реализации (унаковки на выное, для транспортирования, пепродолжительного хранспия, отгоряю к тилу различных расертов с подготовки к предуста процессе подготовки в прасоты пищевых продуктов;  организовывать контрольных десертов с прилявка разлачи;  поддерживать потовостиния, тогоряю с прилима выже,		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в
использовать региональное сырье, продукты для притотовления холодной десертов; контролировать, соуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы притотовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезопных видов фруктов, ягох, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозанелесмости, региональными особенностями в притотовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать притоговление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой вродукции;  минимизировать потеры питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обседеннять безопасность готовогой продукции;  определять степень готовности, двомонть до вкуса колодные десерты;  оцениять качество органовентическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбражовывать потовности, высоснобы, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбражовывать, контролировать, выполяеть портовнение полуфабрикаты для колодных десертов сложного ассортимента;  отланизовывать, контролировать, выполяеть портионирование, формыение сложных холодных десертов, серипровать и учетом потребностей различных категорий попребителей, форм исправляющих десертов, серипровать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм правление сложных холодных десертов, серипровать и замораживать потромующий;  контролировать температуру подачи холодных десертов, организовывать хранение сложных холодных десертов, серипрования к безопасности итотовей прадужции;  контролировать и замораживать тотовую куливарную продуктов; организовывать хранение, отпуска на раздечу и т.д.);  рассчитывать стомостей различных процесс подготовки к рестом требований к безопасности итотоваемы, перадуктов;  поддежных потребнегаем;  подд		
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания:  именять, адиптировать рецентуру, выход порини в соответствии с сообенностями закав, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и спесобом обслуживания и т.д.;  организовавать приготовление, готовности колодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецентурой, с учетом особенностей закава, способ вподами блол, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизрювать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукция;  определять степень готовности, доводить до вкуса колодные десерты;  окавадать степень готовности, доводить до вкуса колодные десерты;  оклаждать на умораживать недоброкачественные десерты;  оклаждать и замораживать размораживать стеденьне полуфабрикаты для колодных десертов сложного ассортимента;  организовавать, контролировать, выполнять порционирование, оформение сложных колодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий погребителей, форм и спесобов обслуживания;  контролировать температуру подачи колодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий погребителей, организовывать колодных десертов с учетом требований к безопасности гипцевых продуктов;  отлаждать и замораживать тотовую кулянарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  отлаждать и замораживать потовую кулянарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовавать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для траненопринования, непродожительного хранения, потрема на раздаче; консультировать потребителей;  вассчитьмент, реговиями к каковым продуктов и предожения и подготовки и предожения на подгот		
агод, заменой сырых и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлений пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных венеств, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовой продукции;  определять степень готовой продукции;  определять степень готовой продукции;  определять степень готовой продукции;  определять замораживать педоброкачественные десерты;  охаждать и замораживать подобромачественные десерты;  охаждать и замораживать дозгражно огранновнование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий погребителей, форм и способов обслуживания;  контроинровать технисать от дельные полуфабрикаты для холодных десертов; сервировать для подачи с учетом перебностей различных категорий погребителей, форм и способов обслуживания;  контроинровать техников продукции;  охаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности птотовой продукции;  охаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транепортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость холодных десертов с прилавка/раздачи;  поддерживать вызуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  вадасть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностраненом языке, оказывать им помощь выборе  знания:  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного приготовления, в том числе автороженом пористовней, выдья и форму обслуживания;  ссортимент, рецептуры		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом
организовывать пригоговление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; опенивать качество органолетическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; олаждать и замораживать размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, форм и способов обслужавания; сертов с учегом портебитери потребитери, форм и способов обслужавания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учегом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать тотовую кулинарную продукцию с учегом требований к безопасности готови продукции; охлаждать и замораживать тотовую кулинарную продукцию с учегом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесе подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, стигуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованиях холодных холодных контрольных продуктов; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной термилологией, в т.ч. на иностранитор манка в потребителей; владеть профессиональной термилологией, в т.ч. на иностранителей, выдов и форм обслуживать из ресертов сложного притотовления, творческого оформления к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного притотовления, в том числе авторских, брендовых, региональных продуктов и дополнительных ингредиентов к инм; характеристика региональных выдов сърма продуктов, прицема		ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолегитческим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброжаественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, формление сложных холодных десертов сретов е учетом потребностей различных категорий потребногелей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарило продукцию с учетом требований к безопасности пицевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на выное, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализовыных холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, регонетальных; правила выбора, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, ренованных; правила выбора, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, ренованных; правила выбора, требования к качеству, принцивы сочетаемости основных продуктов и дополнительных интредиентов к инм; характеристика регоновльных видов сырья, продуктов пицевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных дес		организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей
обеспечивать безопасность готовности, доводить до вкуса холодные десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; опенивать качество органолегическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и неправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов, сервировать для подачи с учетом погребностей различных категорий погребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру полачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесе подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); расчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с погребителем на раздачу консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. в иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  3нания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного оприготовления, в том числе авторскителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецентуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторей потребителей, видов и форм обслуживания; правила выбора, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, бренловань, полуктов; правила выбора, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторску приципы сочетаемости основных продуктов, норму констану, пре		
определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органовлетическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкаму степеным полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов, сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; оллаждать 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 разлачу и т. д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визданымый контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного приготовления, в том числе въторских, региональных; правила выбора, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе въторских, брендовьких, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетамости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетамости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов, готовых колодных десертов;		
оценивать качество органолентическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать потредителеные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребителей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимность холодных десертов; в вести учет реализованных холодных десертов; в вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздачу; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе знания: профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе знания: профессональный тотребителей, видов и форм обслуживания; ассертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорый потребителей, видов и форм обслуживания; ассертов сложного пригоговления, втом числе авторских, берновым, регональных; правила выбора, требования к качеству, принцины сочетамости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ини; характеритика регональных инпредиентов к ини; карактеритива регональнах родуктов, готовых холодных десертов сложного		
дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать выполнять, выполнять, сучетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учегом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты осчетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты осчетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать тотовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. и иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного конента, зарактеристика, продуктов, продуктов, потовых холодных десертов сложного сырья и продуктов пищевая, энертетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты особнаных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребнотелей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов с организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать пропресе подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецентуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетаемости основных продуктов, продуктов, потовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетаимо спольных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты сочетаимо спольных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;		
учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процеес подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контавт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональный контавт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, колодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;		
контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила выабора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; порамктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с пригутом ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;		
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного
вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе  Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
Знания:  процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента
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 десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых
варианты подбора пряностей и приправ;		холодных десертов сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции
		цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых
		продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя, базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.	.3. Осуществлять	Навыки:
	отовление, творческое	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом
оформ	мление и подготовку к	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
реали	изации горячих десертов	Умения:
	ного ассортимента с учетом	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного
	ебностей различных	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	орий потребителей, видов и	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
форм	и обслуживания	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.;
		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;
	ľ	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые
		дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
	ļ	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
	ļ	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с
		учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	ļ	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к
		безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
\\		

		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного
		хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих десертов;
		вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с
		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		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;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции,
		коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горичих десертов сложного ассортимента,
		продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного
		ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	TIV 4.4. Ogymyggmyggmy	
	ПК 4.4. Осуществлять	Навыки:
	приготовление, творческое	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом
	оформление и подготовку к	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом	Умения:
	потребностей различных	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного
	категорий потребителей, видов и	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	форм обслуживания	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	форм обслуживания	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
		продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в
		соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной 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.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков: вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке ПК 4.5. Осуществлять Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом приготовление, творческое оформление и подготовку к потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

реализации горячих напитков
сложного ассортимента с учетом
потребностей различных
категорий потребителей, видов
форм обслуживания

## Умения:

выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

обеспечивать безопасность готовой продукции;

определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;

оценивать качество органолептическим способом;

предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;

сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

рассчитывать стоимость горячих напитков;

вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

### Знания

процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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 напитков сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых
		продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного
		ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
	ПК 4.6. Осуществлять разработку,	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		Навыки:
	адаптацию рецептур холодных и	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,
	горячих десертов, напитков, в том	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	числе авторских, брендовых,	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
	региональных с учетом	Умения:
	потребностей различных	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе
	категорий потребителей, видов и	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	форм обслуживания	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей
		заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа
		последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к
		безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки
		рецептуры;
		изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,
		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов,
	ı	напитков;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение
		и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и
		прочее);
		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
ВД.5 Организация и ведение	ПК 5.1. Организовывать	Навыки:
процессов приготовления,	подготовку рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного
оформления и подготовки к	оборудования, сырья, материалов	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
реализации хлебобулочных,	для приготовления	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
мучных кондитерских	хлебобулочных, мучных	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

изделий сложного	кондитерских изделий	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
ассортимента с учетом	разнообразного ассортимента в	упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
потребностей различных	соответствии с инструкциями и	Умения:
категорий потребителей,	регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных
видов и форм обслуживания		кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства
		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в
		контролировать выоор и рациональное размещение на расочем месте соорудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских
		изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного
		производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для
		последующего использования; правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять	Навыки:
	приготовление, хранение	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	отделочных полуфабрикатов для	Умения:
	хлебобулочных, мучных	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:
	кондитерских изделий	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;
		выопрать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, треоованиями санитарных норм и правил, распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры): соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красяших веществ: требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов ПК 5.3. Осуществлять Навыки: приготовление, творческое приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба оформление, подготовку к сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима реализации хлебобулочных ресурсосбережения и безопасности готовой продукции изделий и праздничного хлеба Умения: сложного ассортимента с учетом выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного потребностей различных хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; категорий потребителей, видов и оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных форм обслуживания продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

### Знания:

процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять	Навыки:
приготовление, творческое	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с
оформление, подготовку к	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
реализации мучных кондитерских	Умения:
изделий сложного ассортимента с	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного
учетом потребностей различных	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
категорий потребителей, видов и	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
форм обслуживания	продуктов и дополнительных ингредиентов;
	организовывать их хранение до момента использования;
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
	распознавать недоброкачественные продукты;
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного
	ассортимента в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
	контролировать ротацию продуктов;
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного
	ассортимента;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного
	сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий
	сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов
	промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных
	кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	доводить тесто до определенной консистенции;
	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских
	изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный
	инвентарь, инструменты, посуду;
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности
	готовой продукции;
	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для
	транспортирования;
	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного Умения: печенья сложного ассортимента с выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного учетом потребностей различных ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; категорий потребителей, видов и оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных форм обслуживания продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты: контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских
		изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учет
		норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный
		инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности
		готовой продукции;
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопаснос
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для
		транспортирования;
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с
		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного
		ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
		посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских издели
		сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 5.6. О	осуществлять разработку,	Навыки:
адаптаци	ю рецептур	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,
хлебобул	очных, мучных	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
кондитер	ских изделий, в том	ведения расчетов, оформления результатов проработки
числе авт	орских, брендовых,	Умения:
*	ьных с учетом	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских
	стей различных	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
категорий	й потребителей	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенност
		заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учето
		способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа,
		требований к безопасности готовой продукции:
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки
l I		рецептуры;

		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам,
		с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию)
		руководству;
		проводить мастер-класс для представления
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,
		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских
		изделий;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила оформления актов прорасотки, составления технологической документации по се результатам,
ВД.6 Организация и контроль	ПК 6.1. Осуществлять разработку	Навыки:
текущей деятельности	ассортимента кулинарной и	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных
подчиненного персонала	кондитерской продукции,	выполнения разрачотки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потреоностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
подчиненного персонала	различных видов меню с учетом	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,
	потребностей различных	разраоотки и адаптации рецептур олод, напитков, кулинарных и кондитерских изделии, в том числе авторских, орендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	категорий потребителей, видов и	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	форм обслуживания	Умения:
	4 · F · · · · · · · · · · · · · · · · ·	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей
		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в
		различных сегментах ресторанного бизнеса;
		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
		обслуживания;
		принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой
		композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в
		меню;
		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и
		выопрать формы и методы рекламы, взаимоденствовать с руководством, потреоителем в целях презентации новых олюд меню и напитков;
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации
		мено
		Знания:
		ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий
		потребителей, видов и форм обслуживания;
		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности 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 напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и 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, напитков 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;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее	Навыки:
	планирование, координацию	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	деятельности подчиненного	координации деятельности подчиненного персонала
	персонала с учетом	Умения:
	взаимодействия с другими	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с
	подразделениями	другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации
		питания;
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания:
		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом
		взаимодействия с другими подразделениями;
		дисциплинарные процедуры в организации питания;
		методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования
		работы;
		методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное	Навыки:
	обеспечение деятельности	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	подчиненного персонала	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	<u> </u>	Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
L		

	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
	определять потребность для выполнения производственной программы;
	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
	Знания:
	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
	изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации,
	неблагоприятные условия и прочее).
	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение
	продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в
	области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4. Осуществлять	Навыки:
организацию и контроль текущей	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
деятельности подчиненного	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
персонала	Умения:
	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по
	контролю качества готовой продукции;
	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и
	безопасности продукции в процессе производства;
	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	оценивать работу подчиненного персонала
	Знания:
	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и
	нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике
	безопасности, охране труда персонала ресторана;
	отраслевые стандарты;
	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе
	системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
	структуру организации питания;
	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других
	категорий работников кухни;
	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения
	организации питания;
	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
1	The state of the s

		T
	777.65.0	правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять	Навыки:
	инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
	других категорий работников поварского и кондитерского дела	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	на рабочем месте	Умения:
	na pace iem meere	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
		оценивать результаты обучения;
		координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой
		продукции;
		проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к
		реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации
		технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Зпания:
		знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
		способы и формы инструктирования персонала;
		формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
		роль наставничества в обучении на рабочем месте;
		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		правила составления программ обучения;
		способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;
		принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав
		потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД 7 Выполнение работ по	ПК 7.1. Организовывать	Навыки:
профессии «Повар»	подготовку рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного
	оборудования, сырья, материалов	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	для приготовления	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом
	полуфабрикатов в соответствии с	работы;
	инструкциями и регламентами.	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в
		соответствии с инструкциями и регламентами;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с
		заказом;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их
		квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и
		требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		обеспечивать соолюдение правил техники осзонаености, пожарнои осзонаености, охраны труда на расочем месте, обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в
		процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение ПК 7.2. Осуществлять обработку, Навыки: подготовку, проводить выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; приготовление и подготовку к выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; реализации полуфабрикатов для выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента блюд, кулинарных изделий Умения: сложного ассортимента. выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;

T	
THE F.A. C.	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 7.3 Организовывать	Навыки:
подготовку рабочих мест,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного
оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд,	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
кулинарных изделий, закусок	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента в	сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
соответствии с инструкциями и	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
регламентами.	упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
регламентами.	Умения:
	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных
	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	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;
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом
	требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	Знания:
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	сложного ассортимента;
	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд,
	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и
	управления опасными факторами (системы ХАССП);
	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения
	безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
	ассортимента;
	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия
	нарушения санитарии и гигиены;
	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
	правила утилизации отходов;
	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 7.4 Осуществлять	Навыки:
приготовление, творческое	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих супов и соусов с учетом потребностей
оформление, подготовку к	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
реализации непродолжительное	Умения:

хранение горячих супов и соусов	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих супов и соусов сложного
сложного ассортимента с учетом	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
потребностей различных	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с
категорий потребителей, видов и	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
форм обслуживания.	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов сложного ассортимента;
	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов и соусов 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 и соусов сложного ассортимента;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых супов и соусов;
	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов и соусов сложного
	ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную
	продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов и соусов, и готовую продукцию для организации
	хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов и соусов; сервировать для подачи с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи супов;
	организовывать хранение сложных супов и соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации горячих супов и соусов с учетом потребностей различных
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов и соусов, в том числе авторских, брендовых,
	региональных;
	актуальные направления в приготовлении супов и соусов сложного ассортимента;
	правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных
	видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов сложного
	ассортимента;
	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности,
	доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов и супов сложного ассортимента;
	способы выявления и исправления дефектов,
ПК 7.5. Осуществлять	Навыки:
приготовление, творческое	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,
оформление и подготовку к	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
реализации горячих блюд и	Умения:
гарниров из овощей, круп,	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,
бобовых, макаронных изделий с	круп, бобовых, макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных
учетом потребностей различных	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
категорий потребителей, видов и	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
форм обслуживания.	
Осуществлять приготовление,	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
творческое оформление и	продуктов и дополнительных ингредиентов;
подготовку к реализации горячих	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп,
блюд из яиц, творога, сыра, муки	бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
сложного ассортимента с учетом	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп,
потребностей различных	бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
norpeonocien pushi inbix	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

 T	
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
форм оослуживания.	изделии сложного ассортимента, контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,
	способом обслуживания;
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов
	сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в
	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного
	ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности
	готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из
	овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную
	продукцию;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп,
	бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и
	способов обслуживания;
	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к
	безопасности готовой продукции;
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:
	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей,
	круп, бобовых, макаронных изделий;
	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп,
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих олюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
	видов и форм обслуживания;
	Навыки:
	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.6. Осуществлять	Умения:
приготовление, творческое	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного
оформление и подготовку к	водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
реализации горячих блюд из	потребителей, видов и форм обслуживания;
рыбы, нерыбного водного сырья,	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
мяса, домашней птицы, дичи,	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и
кролика сложного ассортимента с	дополнительных ингредиентов;
учетом потребностей различных	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного
категорий потребителей, видов и	сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
форм обслуживания	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья,
	мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

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 рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд, организовывать их хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, 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; варианты подбора пряностей и приправ правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд; требования к безопасности хранения; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в ПК 7.7 Организовывать подготовку рабочих мест, соответствии с инструкциями и регламентами; оборудования, сырья, материалов осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности для приготовления холодных упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Умения: блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, инструкциями и регламентами кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 7.8 Осуществлять контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; приготовление, контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных непродолжительное хранение продуктов и дополнительных ингредиентов; холодных блюд и закусок из сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного рыбы, нерыбного водного сырья, водного сырья сложного ассортимента; мяса, домашней птицы, дичи, контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд и закусок в соответствии с соусов, заправок с учетом рецептурой, заказом; потребностей различных осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; категорий потребителей, видов и использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд и закусок; форм обслуживания. контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда и закуски в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд и закусок определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд и закусок предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюди закусок, готовые холодные блюда для организации хранения: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд и закусок организовывать хранение сложных холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд и закусок Знания: процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд и закусок, 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 и закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд; варианты подбора пряностей и приправ ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд для подачи; методы сервировки и способы подачи холодных виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд и закусок требования к безопасности хранения холодных блюд правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд с учетом требований к безопасности; Навыки: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, ПК 7.9 Организовывать напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для приготовления холодных и Умения: горячих сладких блюд и напитков выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих в соответствии с инструкциями и сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; регламентами. обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией:

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение ПК 7.10 Осуществлять Навыки: приготовление, творческое выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков с оформление и подготовку к учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков с учетом выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд и потребностей различных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; категорий потребителей, видов и контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; форм обслуживания. 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 и горячих сладких блюд и контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные и горячие сладкие блюда и напитки;

		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих сладких блюд и напитков
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление холодных и горячих сладких блюд и напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи; организовывать хранение холодных и горячих сладких блюд и напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции:
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного
		хранения, отпуска на раздачу и т.д.); Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд и
		напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих сладких блюд и напитков, 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 и горячих сладких блюд и напитков
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; виды, назначение посуды для подачи, термосов,
		контейнеров для отпуска на вынос
ВД 8 Выполнение работ по	ПК 8.1 Подготавливать рабочее	Навыки:
профессии «Кондитер»	место кондитера, оборудование,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного
	инвентарь, кондитерское сырье,	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	исходные материалы к работе в	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	соответствии с инструкциями и	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	регламентами	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения
		рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое
		оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		Знания
		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
		весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 8.2 Осуществлять	Навыки:
	приготовление и подготовку к	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	использованию отделочных	Умения:
	полуфабрикатов для	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	хлебобулочных, мучных	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
	кондитерских изделий	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;
	_1	равностивний подворожи тественные 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;
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм
	взаимозаменяемости;
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный
	инвентарь, инструменты, посуду;
	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
	Знания:
	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических,
	красящих веществ;
	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 8.3 Осуществлять	Навыки:
изготовление, творческое	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
оформление, подготовку к	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима
1	
реализации хлебобулочных	ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
изделий и хлеба разнообразного	Умения:
1	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных
изделий и хлеба разнообразного	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  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
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  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;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  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
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  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;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  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
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  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
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:           выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;           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;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:           выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;           оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом           оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;           объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;           разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;           демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;           контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
изделий и хлеба разнообразного	Умения:           выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;           оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом           оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;           объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;           разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;           демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;           контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;           контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;           контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте           Знания:
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте  Знания:  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте  Знания:  процесы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
изделий и хлеба разнообразного	Умения:  выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом  оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;  разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;  контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность техущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать сообременность техущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте  Знания:  процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гитиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления

	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного
	производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для
	последующего использования; правила утилизации отходов
	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.4 Осуществлять	Навыки:
изготовление, творческое	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с
оформление, подготовку к	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
реализации мучных кондитерских	Умения:
изделий разнообразного	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного
ассортимента	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
	продуктов и дополнительных ингредиентов;
	организовывать их хранение до момента использования;
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
	распознавать недоброкачественные продукты;
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного
	ассортимента в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий
	сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов
	промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных
	кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	доводить тесто до определенной консистенции;
	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских
	изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом
	норм взаимозаменяемости;
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный
	инвентарь, инструменты, посуду;
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности
	готовой продукции;
	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредментов;  организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить в взешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать ретиональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов, сучетом требований по безопасности (ХАССП);  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 изделий сложного ассортимента с различные продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления; особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать сокольства температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий срежим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных конд		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
ассортимента с учетом потребностей развитивых категорий погребные жастему, мутода пиратоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональнах, двя, дветнического оптатурат притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; вызыка извитерения правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выдык извитерения правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выдык навимение и правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выдык навимение и правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выдык навимение и правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента.  В правная изделивать притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; выдык навимента в правнам мунных кондитерских изделий сложного ассортимента.  В правная мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; высовления состоямых кондитерских изделий сложного ассортимента.  В правная мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнять и учетов могребностей различимых кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнять притоговления; творческое оформление, подготовку к реализации правниля в сахарного печеныя сложного всеортимента; высования обращения в правнам мунных кондитерских изделий правниля в сахарного печеныя сложного всеортимента с учетов потребностей различимых категорий потребнегаей, выдов и форм обслуживания умень мень правнам мунных кондитерских изделий правниль и сахарного печеныя сложного ассортимента с учетов потребностей различимых категорий потребнегаей, выдов и форм обслуживания и выполнять притоговления; укращенного мунных кондитерских изделий сложного печеныя сложного всеортимента и состоя в достоя в дост		
ассортимента с учетом потребностей развитивых категорий погребные жастему, мутода пиратоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональнах, двя, дветнического оптатурат притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; вызыка извитерения правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выдык извитерения правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выдык навимение и правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выдык навимение и правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выдык навимение и правная притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента.  В правная изделивать притоговления мунных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; выдык навимента в правнам мунных кондитерских изделий сложного ассортимента.  В правная мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; высовления состоямых кондитерских изделий сложного ассортимента.  В правная мунных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнять и учетов могребностей различимых кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнять притоговления; творческое оформление, подготовку к реализации правниля в сахарного печеныя сложного всеортимента; высования обращения в правнам мунных кондитерских изделий правниля в сахарного печеныя сложного всеортимента с учетов потребностей различимых категорий потребнегаей, выдов и форм обслуживания умень мень правнам мунных кондитерских изделий правниль и сахарного печеныя сложного ассортимента с учетов потребностей различимых категорий потребнегаей, выдов и форм обслуживания и выполнять притоговления; укращенного мунных кондитерских изделий сложного печеныя сложного всеортимента и состоя в достоя в дост		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного
восортимента, в том число региональных, двесиние региональных двесиние воздание из выполняет из технорогического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, несуды, испольнуемых дви прирагизацения учных кондитерских изделий сложного ассортимента, несуды, испольнуемых дви прирагизацения учных кондитерских изделий сложного ассортимента, неровы вазыковаментемости сврая и продутов;  весортимент, задавственитка, прававана двименения, ворьма заказдыля двоматических, красный сложного ассортимента и предведения и прилагизации привания двименения, в правания движения прилагизации привания с сложного ассортимента;  натиговаемие, подготовку к реализации привания и сахарного печеных сложного ассортимента;  протовление, подготовку к реализации привания и и сахарного печеных сложного ассортимента;  натиговаемие, подготовку к реализации приваков и сахарного печеных сложного ассортимента с очетом потребнегоей различим категорий потребителей, выдов и форм обслуживания и выполнять притокасние, подготовку к реализации привиков и сахарного печеных сложного ассортимента с очетом потребнегоей различим категорий потребителей, выдов и форм обслуживания и выполнять притокасние, подготовку к реализации привиков и сахарного печеных сложного ассортимента с очетом потребнегоей различим категорий потребителей, выдов и форм обслуживания и выполнять притокасние, подочение, подготовку к реализации привиков и сахарного печеных сложного ассортимента с очетом потребнегоей различим категорий потребителей, выдов и форм обслуживания и быто печеных сложного ассортимента с очетом потребнегоей различим категорий потребителей, выдов и форм обслуживания и различим и регорации привиков и сахарного печеных сложного предесторой, постатации привиков и сахарного неченых сложного печеных сахарного потребнегоей, выдов и форм обслуживания предестором предесторой, предестором потребнегоей, выдов и форм обслуживания предестором предест		
температурный, временной режим и правита приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  имди, изваняение и правила бътовленой эксплуатовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  пормы взаимовыемости сворь и продухтов,  весортимент, характеристика, правила притиснения, пермы закладии архонатических, красницих венества,  техника перицопирования, авраниты оформыения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  техника порицопирования, притиснения, промы закладии архонатических, красницих венеги, крема вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  техника порицопирования, притурных венеги, изделий сложного ассортимента;  техника порицопирования, притурных венеги, изделий сложного ассортимента;  теребования к безопасности кранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования и утаковляюния  източанение, творческое оформыение, подготовку к реализации пряников и сахарного печеных сложного ассортимента  выполнять и контролировать притурных кондитерских изделий сложного ассортимента  менорыения разволения, тороческое оформыение, подготовку к реализации пряников и сахарного печеных сложного  ассортимента  менорыение, подотрать в костролировать притурных категорий потребнествей, выдов и форм обслуживания  выполнять и контролировать притурнымых категорий потребнествей, выдов и форм обслуживания;  выполнять и контролировать притурнымых категорий потребнега, выдов и форм обслуживания  выполнять и контролировать притурным категорий потребнега, выдов и форм обслуживания,  выполнять и контролировать притурным категорий потребнега, выдов и форм обслуживания  выполнять и контролировать и контролировать протребнествей, выдов и форм обслуживания приников и сахарного печеных сложного  пролитивента, контролировать и контролировать, подготовку к реализации прявиков и сахарного печеных сложного  пролитивента, торожують в технологовский правите,  контролировать, промодить вышениямых категорий подготовскими доста в пременений правите,  контролировать, пром		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного
ниди, вваниение и правила безопасной технологического оборудовании, производственного инвентаря, инструментов, песуды, испольнуемых риз прирожительения учивать продуктов; весортимент, задажениемости сырьа и продуктов; весортимент даля подачи; техника порящим прилавка, контейнеров для отпуска на выное мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; требования к безписаности хранении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безписаности хранении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безписаности хранении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безписаности хранении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безписаности хранении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безписаности хранении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к самарного печеных сложного ассортимента; требования к самарного печеных сложного ассортимента с ответственние, пологовку к реализации правилов и сахарного печеных сложного ассортимента; опеченых потребителей, выдов и форм обслуживания; выполнять и контролировать пиритовление, пологовку к реализации приников и сахарного печеных сложного ассортимента; опеченых потребителей, выдов и форм обслуживания; выполнять и контролировать потребителей, выдов и форм обслуживания; выполнять и контролировать притовление, подоговку к реализации приников и сахарного печеных сложного ассортимента; опеченых предукты, высовка потребителей, выдов и форм обслуживания приников и сахарного печеных продукты, рассовкое формающим приников и сахарного потребителей, выдов и формающей приника к подукты, рассовков потребителей, выдов и предукты, межение предукты, рассовка пред		ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
посуды, используемых при притоговлении жунных кондитерских изделий сложного оссортимента; порым вазильзовнением с царван и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, порям выкладки промитических, правела и при стольного высортимента для подачи; техника порящения с конформатерских изделий сложного ассортимента для подачи; техника порящения с конформатерских изделий сложного ассортимента; менулы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; трабования к серопшента; менулы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; трабования к серопшение предеског оформление, подготовку к реализации праников и сахарного печенья развообразного весеримента с учетом потребнестей, выдов и форм обслуживания выпосотить прототовление, творческое оформление, подготовку к реализации приников и сахарного печенья сомото печенья развообразного весеримента с учетом потребнестей различных категорий потребителей, выдов и форм обслуживания выпоснять притоговление, творческое оформление, подготовку к реализации приников и сахарного печеняя с учетом потребнестей различных категорий потребителей, выдов и форм обслуживания сахоритовать и контролировать притоговление, творческое оформление, подготовку к реализации приников и сахарного печеняя сожного весортимента с учетом потребнестей различных категорий потребителей, выдов и форм обслуживания приников и сахоритовать и соготовать и		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
нормы взаимозаменяемости сирвя и продуктов; а сеортимент, даветеристики, даванал применения, нормы закладжи ароматических, красащих вещести; техника поршинирования, варнанты офермиения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировать и толачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к беопасьности крынения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к беопасьности крынения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к беопасьности крынения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к беопасьности крынения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к беопасьности крынения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к беопасьности крынения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к беопасьности крынения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; тремования к беопасьности крынения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; тремования и праников и сахарного печеныя сложного ассортимента с учегом потребовстей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; мительных интредисентов; организоваваты и к упанения с сотенствения ботребителей, видов и форм обслуживания; продуктов и дополнительных интредисентов; организоваваты их хранения с сотенствения сребованиями, оценивать начество и бемпасность основных интредисентов; организоваваты их хранения с сотенствения реодукты; контролировать, промодить явенимание, отмершать продукты, вкодицие в состав мучных концитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, промодить в контролировать, применять распичых, вкодящих актадия, особенноствия анхада, есоинностью; контролировать, осуществить выбор, комбинировать, применять распичых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществить выбор, комбинировать, применять распичные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного аскортимента; контролировать, осуществить выбор, применять распичные способы приготовл		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
ассортимент. характеристика, правила применения, нерямы закавдыя арминтемских, красещих нецести; техника порициопрования в двинаты оформате мучных кондитерских изделяй сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделяй сложного ассортимента; требования к безопасности хравения мучных кондитерских изделяй сложного ассортимента; требования к безопасности хравения мучных кондитерских изделяй сложного ассортимента; требования к безопасности хравения мучных кондитерских изделяй сложного ассортимента; требования и правила маркирования и упаковывания  Навыки:  Н		посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
техника порционирования, варианть оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правыда маркирования и упаковывания и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правыда маркирования и упаковывания и правида маркирования и упаковывания и правида маркирования и упаковывания и неченья реальсации правидо на сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорый потребнетелей, видов и форм обслуживания; оценивать вышение, подрачтовые и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорый потребнетелей, видов и форм обслуживания; оценивать вышение, подрачтовые и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорый потребнетелей, видов и форм обслуживания; оценивать валичие, подрачть в соответствии с технологическими требованиями, оценивать вачествя и безопасность основных продуктов, и предустов, прокодить взенивание, отмернавть продукты, колфарать, подготавливать ароматические и красицие вещества в соответствии с ресеттуруют, расходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществаять выбор, комбинировать, применять кориания закажа, есновностью; непользовать регомавлятье, сезопные примутов, подрачения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контрольровать, осуществаять выбор, комбинировать, подготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с осуществаять выбор, комбинировать, контрольровать, госуществаять мучных вондитерских изделий сложного сакорыми подрачать с предоставления мучных кондитерских из		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
нилы, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на выное мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  метолы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  правила маркирования и упаковываюты и упаковываюты выпольтер притовление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья разнообразного печенья разнообразного печенья разнообразного печенья разнообразного печенья разнообразного печенья разнообразного печенья притоговление, портобление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с мустом потреблюстей различных категорий потреблегией, выдов и форм обслуживания уметом печенья сложного ассортимента с мустом потреблюстей различных категорий потреблегией, выдов и форм обслуживания оссинять наличие, подбирать в соответствии предоста правителься и дологовительных операциями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дологовительных интеремента с учестом петореблюстей различных категорай потреблегией, выдов и форм обслуживания осцениять контролировать в дологовительных интеремента с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дологовительных опирациями, оценивать качество и безопасность основных продуктов, продуктов, продуктов, продуктов, требованиями саитиралых ими правил; расстоями правил; расстоямающим правил; расстоямающим правил; подготавления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять таков, комбинировать, применять, различные методы обработки, подготовке сырья, продуктов, контролировать соблюдение правил утилизации непицевых отходов; контролировать соблюдение правил утилизации		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
пк 8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, полутовку к реализации приников и сахарного печеныя разпобразного ассортимента  Навыки:  изготовление, творческое оформление, полутовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печеныя сложного ассортимента с учетом погребностей различных хатегорий потребителей, видов и форм обслуживания  Умения:  выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печеныя сложного ассортимента  изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печеныя сложного ассортимента  изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печеныя сложного ассортимента в систем от пребистелей, видов и форм обслуживания;  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и лоноличесным интрельсам интрельсам и пребителей, видов и форм обслуживания;  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и лоноличесным интрельсам интривовать, комперанные интолькам прилутым вышения спользование обезоналение интривовать сроки и использование произможные для приготовления мучных кондитерских изделяй сложного асомного неченьей расможного достимента, комперанные интельсам,		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
ПК 8.5 Осуществлять изголования и упаковывания муных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания на упаковывания правила маркирования и упаковывания на упаковывания правила маркирования и упаковывания на предукты, в долучений правила маркирования и упаковывания правила маркирования правила маркирования и упаковывания правила маркирования и упаковывания правила маркирования и упаковывания правила маркирования правила маркирования и упаковывания учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания десортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и достраживания и достражения и до		
ПК 8.5 Осуществлять изтоговление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента о ассортимента  выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнителей, видов и форм обслуживания  опечнивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных интерцентов;  организовывать их разление до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии рецептурой, требованиями санитарных норм и правия;  выполнять и контролировать, существлять выбор, ком правитуром и правия;  контролировать, органие продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, органие продуктов, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять дажниные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, контролировать сроить и для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять, комбиние для приготовления мучных кондитерских изделий сомного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, каркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, вщивых продуктов, сучествлять выбор, комбинировать, применять, комбинировать, применять, сомобности и приготовления, «осбенности"		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
ПК 8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья развиобразного печенья развиобразного печенья развиобразного печенья развиобразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных кондитерских изделий сложного ассортимента с оставления с решентурой; преоражить, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с решентурой; осуществлять воброжеетсялять выбор, использование, контролировать сроки и условия хранения пенспользованного сырья, пицевых продуктов, суметом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правли утилизации неищцевых отходов; контролировать сроки и условия хранения неиспользование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, теобоводства, требований рецентуры, последовать потремым порожеет негользуемых промышленного производства, контролировать различных свойств используемых промышленного производства, соблюдения правил утилизации неищцевых отходов; контролировать воспользование продуктов, полуфабрикатов промышленного произ		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
ПК 8.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахариого ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнелей, видов и форм обслуживания  Умения:  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнелей, видов и форм обслуживания:  Умения:  выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнелей, видов и форм обслуживания; оценивать качество и безопасность основных продуктов, продуктов и дополнительных интредненетов; организовывать их кранение до можента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии организацие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецентурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов и ропукты, коотролировать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать, осуществлять рыбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, осуществлять выбор, пицевых продуктов, контролировать сроки и условия хранения неиспользованию сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, осуществлять унаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользование продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, осуществлять выбор, пактам, выше и контролировать спосование продуктов, полуфабрикатов промышленного приго		правила маркирования и упаковывания
выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребногей, видов и форм обслуживания учетом потребностей различных категорий потребностей	ПК 8.5 Осуществлять	
оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента  ———————————————————————————————————		
выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреботелей, видов и форм обслуживания; оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии ренептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецентурой; осуществлять взаимозаменяемость продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, средсетвлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, существлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, соуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских изделий сложного вспораченые способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного впромышленного производства; требований рецентуры, последовательности приготовления; замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий и временной режим п	оформление, подготовку к	
выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом погребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; опенивать 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 рецептурой, требованиями санитарных норм и правии; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать соблюдение правил утилизации непицевых отходов; контролировать соблюдение правил утилизации непицевых отходов; контролировать соблюдение правил утилизации непицевых отходов; контролировать осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; собстве используемых продуктов и кондитерских изделий сложного производства, требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непицевых отходов; контролировать осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		Умения:
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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 рецептурой, требованиями санитарных норм и правия; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, существлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать, ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств и спользуемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать ращиональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий соблюдать, контролировать сосотномента;	печенья разнообразного	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья сложного
продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, 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; заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий кондитерских изделий и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;	ассортимента	
организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства; контролировать рациональное использование пролуктов, полуфабрикатов промышленного производства; контролировать рациональное использование пролуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с облюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных
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 продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать ротацию продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать соблюдение правил угилизации непищевых отходов; контролировать расправать, а кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления; замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		продуктов и дополнительных ингредиентов;
распозивать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;		рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		распознавать недоброкачественные продукты;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;		
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;		
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать состидетвлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
контролировать ротацию продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;		
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;		
ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;		
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;		
кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;		
изменять заклалку пролуктов в соответствии с изменением выхола мучных конлитерских излелий сложного ассортимента:		
nontenent successful population between the nontenentenent button in man tenentened in the northern successful and the northern the nor		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
доводить тесто до определенной консистенции;		доводить тесто до определенной консистенции;
определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

#### Знания:

процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

#### Знания

процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пряников и сахарного печенья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

## 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной

		ным стандартам, квалификационным справо		_ 1	
Часть ОПОП-П	Наименование вида	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального	Код и наименование	Код и наименование трудовой
обязательная	деятельности		стандарта	обобщенной трудовой	функции
/вариативная				функции	
Обязательная	ВД 1. Организация и	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест,			
	ведение процессов	оборудования, сырья, материалов для приготовления			
	приготовления и	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и			
	подготовки к	регламентами			
	реализации	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и			
	полуфабрикатов для	редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного			
	блюд, кулинарных	водного сырья, дичи			
	изделий сложного	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации			
	ассортимента;	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного			
		ассортимента			
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур			
		полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий			
		потребителей, видов и форм обслуживания			
Обязательная	ВД 2. Организация и	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест,			
5 JAGUT WILDIIWA	ведение процессов	оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих			
	приготовления,	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в			
	оформления и	соответствии с инструкциями и регламентами			
	подготовки к	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое			
	реализации горячих	оформление и подготовку к реализации супов сложного			
	блюд, кулинарных	ассортимента с учетом потребностей различных категорий			
	изделий, закусок	потребителей, видов и форм обслуживания			
	сложного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное			
	с учетом потребностей	хранение горячих соусов сложного ассортимента			
	различных категорий	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое			
	потребителей, видов и	оформление и подготовку к реализации горячих блюд и			
	форм обслуживания	гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий			
	форм обслуживания	сложного ассортимента с учетом потребностей различных			
		категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
05	4				
Обязательная		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	
Обязательная	ВД 3. Организация и	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	
ООЯЗАТЕЛЬНАЯ	ведение процессов	оборудования, сырья, материалов для приготовления	
	приготовления,	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии	
	оформления и	с инструкциями и регламентами	
	подготовки к	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	
	реализации холодных	хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей	
	блюд, кулинарных	различных категорий потребителей, видов и форм	
	изделий, закусок	обслуживания	
	сложного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое	
	с учетом потребностей	оформление и подготовку к реализации салатов сложного	
	различных категорий	ассортимента с учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и	потребителей, видов и форм обслуживания	
	форм обслуживания;	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое	
	форм оослуживания,	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	
05	DH 4 O	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	
Обязательная	ВД 4. Организация и	оборудования, сырья, материалов для приготовления	
	ведение процессов	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	
	приготовления,		
	оформления и подготовки к	соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое	
	' '		
	реализации холодных и горячих десертов,	оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
	напитков сложного	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ассортимента с учетом	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое	
	потребностей	оформление и подготовку к реализации горячих десертов	
	различных категорий	сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
	потребителей, видов и	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	форм обслуживания;	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое	
	Topin coenjambunia,	оформление и подготовку к реализации холодных напитков	
		сложного ассортимента с учетом потребностей различных	
		категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		категории потреоителей, 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	
Обязательная	ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	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	
	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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	
		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 пряников и сахарного печенья 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 5.7. Осуществлять приготовление, хранение отделочных	
		полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Обязательная	ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	персонала	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 6.6. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и	
		кондитерской продукции, различных видов меню с учетом	
		потребностей различных категорий потребителей, видов и	
		форм обслуживания	
Обязательная	ВД 7 Выполнение работ	ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	
	по профессии «Повар»	оборудования, сырья, материалов для приготовления	
		полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	
		регламентами.	
		ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку, проводить	
		приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	
		для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
		ПК 7.3 Организовывать подготовку рабочих мест,	
		оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих	
		блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	
		соответствии с инструкциями и регламентами.	
		ПК 7.4 Осуществлять приготовление, творческое	
		оформление, подготовку к реализации непродолжительное	
		хранение горячих супов и соусов сложного ассортимента с	
		учетом потребностей различных категорий потребителей,	
		видов и форм обслуживания.	
		ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое	
		оформление и подготовку к реализации горячих блюд и	
		гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с	
		учетом потребностей различных категорий потребителей,	
		видов и форм обслуживания. 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 7.6. Осуществлять приготовление, творческое	
		оформление и подготовку к реализации горячих блюд из	
		рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,	
		дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей	
		различных категорий потребителей, видов и форм	
		обслуживания	
		ПК 7.7 Организовывать подготовку рабочих мест,	
		оборудования, сырья, материалов для приготовления	
		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии	
		с инструкциями и регламентами	
		ПК 7.8 Осуществлять приготовление, непродолжительное	
		хранение холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного	
		водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, соусов,	
		заправок с учетом потребностей различных категорий	
		потребителей, видов и форм обслуживания.	
		ПК 7.9 Организовывать подготовку рабочих мест,	
		оборудования, сырья, материалов для приготовления	
		холодных и горячих сладких блюд и напитков в соответствии	
		с инструкциями и регламентами	

Вариативная	ВД 8 Выполнение работ	ПК 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд и напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Подготавливать рабочие места пекаря и кондитера,	33.010	А Изготовление	А/01.3 Выполнение инструкций и
	по профессии «Кондитер»	оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		хлебобулочных изделий под руководством пекаря	заданий пекаря по организации рабочего места
		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.010	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пряников и сахарного печенья разнообразного ассортимента	33.010	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код	общих	и прос	рессио	нальні	ых ком	петенц	ий, ос	ваиваемі	ых в рам	ках дисці	иплин (п	рофесси	ональны	х модуло	ей)	
		Общі	ие комі	тетенці	ии (ОК	()					Проф	ессионал	ьные ког	ипетенци	ии (ПК)			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	1.1-1.4	2.1-2.8	3.1-3.7	4.1-4.6	5.1-5.6	6.1-6.5	7.1-7.10	8.1-8.5
Обязательн	ая часть образовательной программы																	
	Общеобразовательные дисциплины																	
ООД.01	Русский язык	O	O	O	O	O	O	O		O								
ООД.02	Литература	O	О	О	O	О	О	O		O								
ООД.03	История	О	О	О	О	О	О	О		O								
ООД.04	Обществознание	O	О	О	O	О	О	O		O								
ООД.05	География	О	О	О	О	О	О	О		O								
ООД.06	Математика	О	О	О	О	О	О	О		O								
ООД.07	Физическая культура	О	О	О	О	О	О	О	O	O								
ООД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О	O	O								
ООД.09	Физика	О	О	О	О	О	О	О		O								
ООД.10	Биология	О	О	О	О	О	О	О		O								
ООД.11	Иностранный язык	О	О	O	O	О	О	О		O								
ООД.12	Информатика	О	О	О	О	О	О	О		O								
ООД.13	Химия	О	О	О	O	О	О	О		О								
ООД.14	Индивидуальный проект	О	О	О	О	О	О	О		О								
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				О			О	О									

			1_	1 -		1 -	_			1_	1	1	,	1	1			
ОГСЭ.01	Основы философии	О	О	О	О	О	О	O		О								
ОГСЭ 02	История	O	O	O	O	O	O	O		О								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	O	О	O	O	O	O	O		O								
ОГСЭ 04	Физическая культура	O	О	O	O	О	O	O	O	О								
ОГСЭ.05	Психология общения	O	O	O	O	O	O	O		O								
ОГСЭ 06	Казачество России: история и современность	O	О	O	O	O	O	O	O	O								
ОГСЭ 07	Основы казачьей службы	O	O	O	O	O	O	O	O	O								
EH.00	Естественно-научный и математический цикл																	
EH.01	Химия	O	O	O	O	O	O	O		O								
EH.02	Экологические основы природопользования	О	O	O	O	O	O	O		O								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																	
ОП 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	O	O	O	O	O	O	O		O	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1	
ОП 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	О	О	О	O	О	О	O		O	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1	
ОП 03	Техническое оснащение организации питания	О	О	О	O	O	O	О		O	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1	
ОП 04	Организация обслуживания	O	О	О	О	О	О	О		O	1.3	2.2	3.3-3.6	4.2-4.5	5.3-5.5	6.2, 6.3	7.2	
ОП 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	O	О	О	О	О	О	О		O						6.2, 6.3		
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О						6.2-6.5		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О						6.2-6.5		
ОП 08	Охрана труда	O	О	О	О	О	О	О		O						6.2-6.5		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О		O								
ОП.10	Психология личности и профессиональное самоопределение	O	О	О	О	О	О	О		O						6.2-6.5		
ОП.11*	Эффективное поведение на рынке труда	О	О	О	О	О	О	О		О						6.2		
ОП.12*	Товароведение продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О		О	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1,7.3, 7.7, 7.9	8.1
ОП.13*	Идентификация и фальсификация продукции	О	О	О	О	О	О	О		О	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1,7.3, 7.7, 7.9	8.1
ОП.14*	Основы бережливого производства	О	О	О	О	О	О	О		О	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1,7.3, 7.7, 7.9	8.1
ОП.15*	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	О	О	О	О	О	О	О		О	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1,7.3, 7.7, 7.9	8.1
ОП.16ц	Цифровой модуль	О	О	О	O	O	O	O		0								1
ОП.17ц	Финансы, денежное обращение, кредит	0	O	O	O	O	O	O		0						6.2-6.4		+
ОП.18ц	Правовые основы предпринимательской деятельности	Ō	O	Ō	O	O	0	O		0								†
П.00	Профессиональный цикл	_	_		Ť	1	_	Ť		_								†
ПМ.01	1 1	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П							
УП.01	Учебная практика	O	О	O	0	0	O	0	0	O	П				1			+
ПП.01	Производственная практика	0	O	0	0	0	0	0	0	0	П							+
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления	0	0	0	0	0	0	0	0	0		П	1		+			+
1111 02	организации 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	I.o.	To	10	10			1	10	-		1	1	T	ı
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	O	O	О	О	O	O	О	O	П					
	сложного ассортимента															
МДК.02.02	Приготовление, творческое оформление и подготовка к	O	О	О	О	О	О	О	О	O	П					
	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок															
УП.02.01	сложного ассортимента	0	0	0	0	0	0	0	0	0	П					
ПП.02.01	Учебная практика Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	П					
ПК 03	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	П				
1110 03	и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных											11				
	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом															
	потребностей различных категорий потребителей, видов и															
	форм обслуживания															
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	O	O	O	O	O	O	O	O	O		П				
	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок															
MHIC 02 02	сложного ассортимента	0	0	0	0	0	0	0	0	O		П		1		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	О	0	U	U	U	U	U	U	U		11				
УП 03.01	Учебная практика	0	0	0	0	О	0	0	0	O		П				
ПП 03.01	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0		П				
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления	O	0	O	O	0	O	O	O	O			П			
	и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,															
	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей															
	различных категорий потребителей, видов и форм															
	обслуживания												_			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	O	О	O	О	О	О	О	О	О			П			
	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента															
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных	О	0	0	0	0	0	0	0	0			П			
	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						_									
УП.04.01	Учебная практика	O	О	O	О	O	О	О	О	O			П			
ПП.04.01	Производственная практика	O	О	O	O	O	O	O	O	O			П			
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления	O	O	O	O	O	O	O	O	O				П		
	и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных															
	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и															
	форм обслуживания															
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	O	0	0	0	0	0	0	О	0				П		
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного															
	ассортимента															
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	O	О	О	О	О	О	О	О	О				П		
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного															
VII 05 01	ассортимента	0		0		0				0		-	1	п		
УП.05.01 ПП.05.01	Учебная практика Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0		-		П П		
ПМ 06	производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	0	0	0	0	0	0	0	0	0		1	<del>                                     </del>	11	П	
111/1 00	персонала														11	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью	О	О	О	О	О	О	О	О	О			1		П	
	подчиненного персонала											<u></u>				
ПП.06.01	Производственная практика	O	О	О	О	О	О	О	О	O					П	 

ПМ.	Наименование профессионального модуля по освоению																	
	профессии рабочего, должности служащего																	
ПМ 07	Выполнение работ по профессии "Повар"	O	О	O	O	О	O	O	O	O							П	
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	O	О	O	O	О	O	O	O	O							П	
УП.07.01	Учебная практика	O	О	O	O	О	O	O	O	O							П	
ПП 07.01	Производственная практика	О	О	О	O	О	О	O	О	О							П	
ПМ 08	Выполнение работ по профессии "Кондитер" (ИП Леванцова	О	О	О	O	О	O	O	О	О								П
	Н.И.)																	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и	О	О	О	O	О	О	O	О	О								П
	кондитерских изделий																	
УП.08.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	O	О	О								П
ПП.08.01	Производственная практика	О	О	O	О	О	О	O	О	О								П
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	О	O	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

# 5.1. Учебный план

Наименование   1		учесный план	ции (э.)				образоват мических		програ	ММЫ	в ак.ч.	ьной		образов		й програ	иммы, ра	спредел	ённой по	)
I         2         2         11         12         13         14         15         16         17         18         19         20           ООД, 00         Общеобразовательные двецилины         1476         48         1446         30         1476         660         86         9         1         2         10         10         10         10         1476         660         86         9         11         12         13         14         15         16         17         18         19         20         10         10         10         10         10         10         10         10         10         10         14         14         14         14         14         14         14         14         14         14         15         16         17         18         19         20         12         12         18         14         16         14			аттеста		ской			a)	_	вип	MMbi B	зовател	1 курс		2 курс	_	3 курс		4 курс	2
ООД, 00         Общеобразовательные дисциплины         1476         48         1446         30         1476         600         846         7         2         2         00Д         0	Индекс	Наименование		Всего	В т.ч. в форме практиче подготовки	Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работ	Самостоятельная работа	Промежуточная аттеста	час		1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр		6 семестр	_	8 семестр
ООД, 01         Руссий зык         Э         72         66         6         72         32         34           COD, 02         30         108         108         108         108         62         36           COD, 03         История         Д/3         136         136         68         68         68         68         68         68         68         68         68         68         68         68         60         46         60         46         60         46         60         46         60         46         60         46         60         46         60         72         <	1	2	3				7	8	9			13			16	17	18	19	20	21
ООД,02         Литература         Д/3         108         108         62         46             ООД,03         История         Д/3         1/3         136         136         68         68         68           ООД,04         Обществонание         Д/3         72         72         72         72         72           ООД,05         География         Д/3         72         72         72         72         72           ООД,06         Математика         3/3         72         72         72         72         72           ООД,07         Физическая культура         Д/3Д/3         72         72         72         36         36           ООД,07         Физическая культура         Д/3         108         14         108         34         34           ООД,07         Физика         Д/3         108         14         108         20         78         4           ООД,00         Физика         Д/3         14         108         108         20         78         4           ООД,10         Биостраннай язык         Д/3         144         144         144         70         74         7		Общеобразовательные дисциплины			48	1446				30	1476									
ООД,03         История         Д/3         136         136         86         68         8           ООД,04         Обществоянание         Д/3         72		Русский язык								6										
ООД 04         Обществознание         Д/З         72         72         72         36         36         0<		Литература																		
ООД, 05         География         ДЗ         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         34	ООД.03		Д/3								136									
ООД,05         География         ДЗ         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         36         34		Обществознание	Д/3								72		36	36						
ООД,07         Физическая культура         Д/З/Д/З         72         72         36         36         36           ООД,08         Основы безопасности         Д/З         68         68         68         34         34         34           ООД,109         Физика         Д/З         108         14         108         108         20         78         9           ООД,11         Виостранный язык         Д/З/Д/З         144         144         144         70         74         72         72         72         72         72         72         72         74 <td< td=""><td></td><td>География</td><td>Д/3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></td<>		География	Д/3																	
ООД 08         Сеновы безопасности жизиедеятельности         Д/З         68         68         34		Математика	Э/Э	232	20					12			100	120						
ООД,08         Основы безопасности жизиедеятельности         Д/З         68         68         34	ООД.07	Физическая культура	Д/3/Д/3	72		72					72		36	36						
ООД 09         Физика         Д/З         108         14         108         108         20         78         —         —         —         —         ООД 10         Бюлогия         Д/З         72         72         72         72         72         72         72         72         72         72         74         —         —         —         —         —         —         —         —         —         72         74         —	ООД.08		Д/3	68		68					68		34	34						
ООД.10         Биология         Д/3         72         74	ООД.09		Д/3	108	14	108					108		20	78						
ООД.11         Иностранный язык         Д/З/Д/З         144         144         144         70         74         1           ООД.12         Информатика         Д/З         144         144         144         64         80         1           ООД.13         Химия         9/9         144         14         132         12         144         8         7         14         18         18         18         18         18         19         14         18																				
ООД.12         Информатика         Д/З         144         144         144         64         80           ООД.13         Химия         Э/Э         144         14         132         12         144         54         78             ООД.14         Индивидуальный проект         проект         32         32         12         144         18  .		Иностранный язык		144							144		70							
ООД.13         Химия         9/Э         144         14         132         12         144         54         78			Д/3	144									64	80						
ООД.14         Индивидуальный проект         проект         32         32         32         14         18         —					14					12	144									
ОГСЭ.00         Общий гуманитарный и социально- экономический цикл         480         470         10         407         73         122         128         52         52         116           ОГСЭ.01         Основы философии         к/р         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         2         26 </td <td></td> <td></td> <td>проект</td> <td>32</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>32</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>			проект	32							32									
ОГСЭ.01         Основы философии         к/р         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         37         36         1         36         1         37         36         1         36         1         37         36         1         36         4         140         26         2				480					10			73			122	128	52	52	116	
ОГСЭ.02         История         Д/З         37         36         1         37         36         2         2           ОГСЭ.03         Иностранный язык в профессиональной деятельности         Д/З         140         136         4         140         26         2	ОГСЭ.01	· ·	к/р	37	1	36			1		37					36	1	Ì	1	$\vdash$
ОГСЭ.03         Иностранный язык в профессиональной деятельности         Д/3         140         136         4         140         26         26         26         26         26         32           ОГСЭ.04         Физическая культура         Д/3         161         158         3         161         28         26         26         26         26         26         52           ОГСЭ.05         Психология общения         к/р         32         32         32         32         32         32           ОГСЭ.06         Казачество России: история и современность         к/р         33         32         1         33         32         32           ОГСЭ.07         Основы казачьей службы         к/р         40									1						36					
ОГСЭ.04         Физическая культура         Д/З         161         158         3         161         28         26         26         26         52           ОГСЭ.05         Психология общения         к/р         32         33         32		Иностранный язык в							4							26	26	26	32	
ОГСЭ.05         Психология общения         к/р         32         32         32         32         32         32           ОГСЭ.06         Казачество России: история и современность         к/р         33         32         1         33         32         32         32         33         32         32         33         32         32         33         32         32         33         32         32         33         32         32         32         33         32	ОГСЭ.04		Д/3	161		158			3		161				28	26	26	26	52	
ОГСЭ.06         Казачество России: история и современность         к/р         33         32         1         33         32         32           ОГСЭ.07         Основы казачьей службы         к/р         40         40         40         40         40         40         40         40         40         50																			32	
ОГСЭ.07         Основы казачьей службы         к/р         40		Казачество России: история и							1			33			32					
EH.00     Математический и общий естественнонаучный     187     180     4     3     180     7     72     72     36       EH.01     Химия     Э     150     144     3     3     144     6     72     72     72       EH.02     Экологические основы природопользования     к/р     37     36     1     36     1     36	ОГСЭ.07	1	к/р	40	1	40	1					40			1	40	1			+
ЕН.01     Химия     Э     150     144     3     3     144     6     72     72       ЕН.02     Экологические основы природопользования     к/р     37     36     1     36     1     36		Математический и общий							4	3	180						72	36		
ЕН.02     Экологические основы природопользования     к/р     37     36     1     36     1	EH.01		Э	150		144			3	3	144	6				72	72			
		Экологические основы									36	1						36		
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1	1132	1	1108			15	9	612	520			324	68	196	178	342	+

ОП.01	Микробиология, физиология питания,			I													1	
	санитария и гигиена	Д/3	65		64			1		64	1		64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	101		96			2	3	96	5		96					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Д/3	65		64			1		64	1		64					
ОП.04	Организация обслуживания	Д/3	65		64			1		64	1				64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Д/3	98		96			2		97	1					96		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Д/3	48		48					31	17						48	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	к/р	97		96			1		96	1				96			
ОП.08	Охрана труда	3	33		32			1		32	1		32					i
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Д/3	69		68			1		68	1			68				1
ОП.10	Психология личности и профессиональное самоопределение	к/р	32		32						32						32	
ОП.11*	Эффективное поведение на рынке труда	Д/3	72		72						72						72	
ОП.12*	Товароведение продовольственных товаров	Э	73		68			2	3		73		68					
ОП.13*	Идентификация и фальсификация продукции	к/р	46		46						46						46	
ОП.14*	Основы бережливого производства	к/р	37		36			1			37				36			1
ОП.15*	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	к/р	83		82			1			83					82		
ОП.16ц	Цифровой модуль	Д/3	48		48						48						48	1
ОП.17ц	Финансы, денежное обращение, кредит	Э	54		50			1	3		54						50	
ОП.18ц	Правовые основы предпринимательской деятельности	к/р	46		46						46						46	
П.00	Профессиональный цикл		2116	1316	882	1044	32	95	37	1609	507							
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		348	186	184	144		14	6	236	112			256				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	96	20	86			7	3	35	61			86				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	108	22	98			7	3	57	51			98				
УП.01	Учебная практика	Д/3	72	72		72				72				72				
ПП.01	Производственная практика	Д/3	72	72		72				72				72				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		427	278	186	216	16	18	7	342	85			124	134	144		

	1		ı	1	1		1	1	1	1	1	1				1	ı	
	сложного ассортимента с учетом																	
	потребностей различных категорий																	
	потребителей, видов и форм																	
	обслуживания																	
	Организация процессов																	
MHIC 02 01	приготовления, подготовки к	2	101	20	00			9		40	<i>c</i> 1			00				
МДК.02.01	реализации горячих блюд,	Э	101	20	88			9	4	40	61			88				
	кулинарных изделий, закусок																	
	сложного ассортимента			1		-												
	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,																	
МДК 02.02	к реализации горячих олюд, кулинарных изделий, закусок	Э/К/Р	110	42	98		16	9	3	86	24				98			
	сложного ассортимента																	
УП.02	Учебная практика	Д/3	72	72		72				72				36	36			
ПП.02	Производственная практика	Д/3	144	144		144				144				30	30	144		
1111.02	Организация и ведение процессов	4,3	1-1-7	1-7-7		177	-			177	1	-	<del>                                     </del>	<del>                                     </del>	<del>                                     </del>	1-7-7		$\vdash$
	приготовления, оформления и																	
	подготовки к реализации холодных																	
TD 4.02	блюд, кулинарных изделий, закусок		200	120	0.5	100				15.	22							
ПМ.03	сложного ассортимента с учетом		208	138	86	108		11	3	176	32				122	72		
	потребностей различных категорий																	
	потребителей, видов и форм																	
	обслуживания																	
	Организация процессов																	
	приготовления, подготовки к																	
МДК.03.01	реализации холодных блюд,	Э	57	10	48			6	3	32	25				48			
	кулинарных изделий, закусок																	
	сложного ассортимента																	
	Процессы приготовления, подготовки																	
МДК 03.02	к реализации холодных блюд,	Д/3	43	20	38			5		36	7				38			
	кулинарных изделий, закусок																	
УП.03	сложного ассортимента Учебная практика	Д/3	36	36		36				36					36			
ПП.03	Производственная практика	Д/3	72	72		72				72					30	72		
1111.03	Организация и ведение процессов	дуз	12	12		12				12			1	<del>                                     </del>	1	12		
	приготовления, оформления и																	
	подготовки к реализации холодных и																	
ПМ.04	горячих десертов, напитков сложного		260	152	138	108		8	6	154	106						174	72
1111110	ассортимента с учетом потребностей		200	102	150	100				10 .	100						1,,	
	различных категорий потребителей,																	
	видов и форм обслуживания																	
	Организация процессов																	
	приготовления, подготовки к																	
МДК.04.01	реализации холодных и горячих	Э	61	24	54			4	3	12	49						54	
	десертов, напитков сложного																	
	ассортимента																	
	Процессы приготовления, подготовки																	
МДК 04.02	к реализации холодных и горячих	Э	91	20	84			4	3	34	57						84	
7	десертов, напитков сложного																	
NIII 04	ассортимента	II /D	26	26		26				26							26	
УП.04	Учебная практика	Д/3	36	36		36				36							36	

ПП.04	Производственная практика	Д/3	72	72		72				72							72
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		412	232	202	180		22	8	317	95				382		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	113	28	98			11	4	36	77				98		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	119	24	104			11	4	101	18				104		
УП.05	Учебная практика	Д/3	72	72		72				72					72		
ПП.05	Производственная практика	Д/3	108	108		108				108					108		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		204	130	86	108	16	7	3	204						86	10 8
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э/К/Р	96	22	86		16	7	3	96						86	
ПП.06	Производственная практика	Д/3	108	108		108				108							10 8
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"		257	200	58	180		15	4	180	77		120	108			
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	Э	77	20	58			15	4		77		58				
УП.07	Учебная практика	Д/3	72	72		72				72			72				
ПП.07	Производственная практика	Д/3	108	108		108				108				108			
ПМ.08*	Выполнение работ по профессии "Кондитер" (ИП Леванцова Н.И.)		189	154	74	108		4	3		189					110	72
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	81	46	74			4	3		81					74	
УП.08	Учебная практика	Д/3	36	36		36					36					36	
ПП.08	Производственная практика	Д/3	72	72		72					72						72
пдп	Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)	Д/3	144	144		144				144							14 4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216							216							21 6
Итого:			5940	1662	3622	1296	32	128	81	3168	1296						

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№	5.2. Оооснование распределения вариативной части образовательной прог	Колич	Категория	Обоснование
п/п	тод п пинкоговино у теоном дисциинава профессионаваного модули	ество	1. ОПОП-	
		часов	П/работодатель 2. ЦОМ/проект	
1.	ОГСЭ.06 Казачество России: история и современность	33	ОПОП-П	Введение новых дисциплин (казачьего компонента)
2.	ОГСЭ.07 Основы казачьей службы	40	ОПОП-П	
3.	ЕН.01 Химия	6	ОПОП-П	Углубление подготовки, определяемой содержанием
4.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	1	ОПОП-П	обязательной части образовательных программ
5.	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1	ОПОП-П	
6.	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	5	ОПОП-П	
7.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	1	ОПОП-П	
8.	ОП.04 Организация обслуживания	1	ОПОП-П	
9.	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1	ОПОП-П	
10.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	17	ОПОП-П	
11.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1	ОПОП-П	
12.	ОП.08 Охрана труда	1	ОПОП-П	
13.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	1	ОПОП-П	
14.	ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение	32	ОПОП-П	Введение новых дисциплин в соответствии с ФГОС
15.	ОП.11* Эффективное поведение на рынке труда	72	Работодатель	Введение новых дисциплин в соответствии с
16.	ОП.12* Товароведение продовольственных товаров	73	Работодатель	потребностями работодателя (ИП Леванцова Н.И.) и
17.	ОП.13* Идентификация и фальсификация продукции	46	Работодатель	спецификой деятельности предприятия
18.	ОП.14* Основы бережливого производства	37	Работодатель	
19.	ОП.15* Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	83	Работодатель	
20.	ОП.16ц Цифровой модуль	48	Работодатель	
21.	ОП.17ц Финансы, денежное обращение, кредит	54	Работодатель	
22.	ОП.18ц Правовые основы предпринимательской деятельности	46	Работодатель	
23.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	61	ОПОП-П	Углубление подготовки, определяемой содержанием
24.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	51	ОПОП-П	обязательной части образовательных программ
25.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	61	ОПОП-П	
26.	МДК.02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	ОПОП-П	
27.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	25	ОПОП-П	
28.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7	ОПОП-П	
29.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	49	ОПОП-П	
30.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	57	ОПОП-П	
31.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	77	ОПОП-П	
32.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	ОПОП-П	
33.	МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции	77	ОПОП-П	
34.	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	81	Работодатель	

35.	УП.08 Учебная практика	36	Работодатель	Распределена с учетом потребностей регионального
36.	ПП.08 Производственная практика	72	Работодатель	рынка труда и направлена на формирование
				дополнительных профессиональных компетенций, соответствующих запросу работодателя (ИП Леванцова
				Н.И.)
	Итого	1296	-	-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

No	Вид учебного занятия. Тема /	Код и наименование МДК,	Длительность обучения	Семестр обучения	Наименование рабочего места,	Ответственный от
п/п	Виды работ практик	практики	(в ак. часах)	F J	участка/структурного подразделения	предприятия
2.	Производственная практика	ПП.01 Производственная практика	72	4	Производственный цех	ИП Леванцова Н.И.
4.	Производственная практика	ПП.02 Производственная практика	144	6	Производственный цех	ИП Леванцова Н.И.
6.	Производственная практика	ПП.03 Производственная практика	72	6	Производственный цех	ИП Леванцова Н.И.
8.	Производственная практика	ПП.04 Производственная практика	72	8	Производственный цех	ИП Леванцова Н.И.
10.	Производственная практика	ПП.05 Производственная практика	108	6	Производственный цех	ИП Леванцова Н.И.
11.	Производственная практика	ПП.06 Производственная практика	108	8	Производственный цех	ИП Леванцова Н.И.
13.	Производственная практика	ПП.07 Производственная практика	108	4	Производственный цех	ИП Леванцова Н.И.
15.	Производственная практика	ПП.08 Производственная практика	72	8	Производственный цех	ИП Леванцова Н.И.

5.4. Календарный учебный график

	Сент	ябрь		HE	O	ктяб	рь	ш		Но	ябрь			Дек	абрь		ш	Я	нварі	ь	Ш	Φ	еврал	њ	Ш		Ma	рт		Ш	A	Апрел	њ	Ш		M	Гай			Ию	онь		Ш		Ин	оль		<u> </u>	Авгу	уст		7
Kypc																					Γ	Іоряд	ковь	іе но	мера і	недел	ь уч	ебног	о год	да																						го, ал
1	2	3	4	5	6	7	8	9	1 0	1	1 2	3	1 4	1 5	1 6	1 7	1 8	1 9	2 0	2	2 2	2 3	2 4	2 5	6	2 7	2 8	2	3 0	3	3 2	3	3	3 5	3 6	3 7	3 8	3 9	4 0	4	4 2	4	4	4 5	4 6	4	4 8	4 9	5	5 1	5 2	Bce
1 3	3 6	П А	к	к	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	<i>3 6</i>	3 6	П А	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476																														
2 3	3 0	3	3	3	П	к	K	3	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	П	П	П	П	П	П		К	к	к	К	К	К	К		1476											
6	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	6	6	6	A	Κ.	K	6	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	A	11	11	II	11	11	K	K	٨	٨	٨	*	K	K	٨	14
3	3 0	3	3	3	П			3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3 0	3	3	3	П																		2											
3 6	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	6	6	6		К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	6	6	6	A	П	Π	Π	П	П	П	П	Π	П	К	К	К	К	К	К	K	К	151
4 3	3 0		3 0	3 0	3 0	3 0	3			3	к	K	3	<i>3 6</i>	3	3	<i>3 6</i>	3	3 6	П	П	П	п	П	П	П	П	П	ПП	ПП	ПП	Γ	Γ	Γ	Г	r	Г									1476						
6	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	6	6	6	6	^	^	6	6	6	6	6	6	6	A	11	11	11	11	П	П	11	П	П	П	П	1	,	1	,	1										14

Сводные данные по бюджету времени

	0	бучение	по моду	лям и ді	исципли	нам		Пром	ежуточі	ная аттес	стация				Пра	ктики			Γ	ИА	Каникулы	
Курс	Во	сего	1 cer	местр	2 ce	местр	Вс	его	1 cer	местр	2 ce	местр	Во	его	1 ce	1 семестр		местр	В	сего		Всего,
Пурс	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч
1 курс	40 1/6	1446	16 2/3	600	23 1/2	846	5/6	30	1/3	12	1/2	18									11	1476
2 курс	29	1044	14	504	15	540	2	72	1	36	1	36	10	360	2	72	8	288			11	1476
3 курс	27	972	14	504	13	468	2	72	1	36	1	36	13	468	2	72	11	396			10	1512
4 курс	21	756	21	756			1	36	1	36			13	468	2	72	11	396	6	216	2	1476
Всего	117 1/6	4218	65 2/3	2364	51 1/2	1854	5 5/6	210	3 1/3	120	2 1/2	90	36	1296	6	216	30	1080	6	216	34	5940

# Обозначения и сокращения:

обозначения и сокращения:

— обучение по модулям и дисциплинам; — промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); — практики (36 к.ч. в неделю); — каникулы; — государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и/или дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

# 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского» и представлены в Приложении 5.

#### 5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ИП Н.И. Леванцовой, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2—4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ИП Н.И. Леванцовой на основании договора о практической подготовке обучающихся.

## 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта. Программа ГИА представлена в приложении 4.

### Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

- 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы
- 6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.
- 6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.
- 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ИП Н.И. Леванцовой, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях.

Ф И	Результаты аттестации (квалификационная категория, соответствие занимаемой	Уровень профессионального образования, направление подготовки и (или) специальности, квалификация	C B e	Педстаж общий
O	должности)		д е н	
р а б			И Я О	
О Т Н			п р о	
И К			ф е	
a , 3			сс и о	
а н и			н а л	
м а е			ь н о	
м а я			й п е	
д 0			p e	
л ж н			П О Д	
0 c T			го т о	
Ь			В К е	
			(п р и	
			н а л	
			И Ч	
			и и) ,	
			о п о	
			В Ы Ш	
			е н и	
			И К	
			в а л	
			и ф и	
			к а ц	
			и и (3	
			а п	
			о с л	
			e д	

_		
	н	
	и	
	e	
	3	
	ro	
	Д	
	a)	

ф 0	Первая категория 04.08.2023	Высшее ФГОУ ВПО "Мичуринский государственный аграрный университет", Коммерция, специалист по коммерции, 2011	П р о	
Н И Н		Коммерция, специалист по коммерции, 2011	ф е сс	
a M a			и о н	
р и я			а л	
C e			ь н а	
р г е			я П е	
е в н			р е п	
а П р			о д го	
е п о			T O B	
д а в			к а «	
a T			П е	
е л ь			д аг о	
			Г И К	
			а п р	
			о ф е	
			сс и о	
			н а л	
			ь н о	
			го о б	
			р аз	
			о в а	
			Н И Я	
			П	
			О В Ы	
			Ш е н	
			и е к	
L			r	

	В	
	a	
	л	
	И	
	ф	
	И	
	к	
	a	
	ц	
	И	
	И	
	«	
	Щ	
	И	
	ф	
	p	
	o	
	В	
	Ы	
	e	
	те	
	X	
	H	
	О	
	л	
	o	
	Γ	
	И	
	И	
	В	
	0	
	0	
	p 	
	23	
	0	
	В	
	a	
	H	
	валлиффикаации и «Ции и «Ции и фромвы вы ветех не пробрементации и и метех не пробрементации и метех не престации и метех не пробрементации и метех не престации и метех не престации и мет	
	И	
1		

Б Кандидат филологических наук е	Высшее П гОУ ВПО «Мичуринский государственный о	
с Высшая категория 28.07.2020	педагогический институт», в Русский язык и литература, учитель ы	
о л	русского языка, литературы и истории, 2008 ш е	
к 0	н	
в Д м и	е к в	
м И Т	а л	
p	и ф	
и й А	и к	
л е	а ц	
c c	и	
а н д	« C	
p o	В	
В	рш	
ч П	е	
p e	CT B	
п о	O B a	
д а в	а Н И	
a T	е Д	
е л	е	
Ь	е л	
	ь н o	
	ст	
	п e	
	д ar	
	o ra	
	c p e	
	Д	
	er o	
	п	
	о ф е	
	cc	
	и о н	
	а л	
	ь	
	0	
	о б	

p a3	
0	
В	
a	
ни	
Я	
В	
у	
Сп	
В	
И	
я х	
p	
[ea]	
И	
за ц	
й	
и	
н	
ац	
ц	
o	
н	
ль	
н	
0	
ro	
п	
p o	
e	
K	
та	
o	
δ	
p	
0	
B a	
н	
и e"	
e"	

е Плодоовощной институт им. И.в. мичурина, р экономика и организация сельского о хозяйства, экономист-организатор с/х пр-ва, ф е сс б и о о	
п е сс б	
б	
<u> </u>	
а я	
П а ь	
M H a a	
р а С	
е м м	
е н	
о в	
H T O	
П р е а	
д а ш	
в а в	
т е	
л те ь х н	
о п	
o r	
и	
», 2 0	
В	
ш e	
н	
е К В	
а л	
и ф	
И К	
ц	
и «	
o p	
га н	
и за	

П		
	Ц	
	и	
	0	
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	n	
	H	
	О	
	e	
	11	
	PI	
	M	
	ет	
	0	
	П	
	Д	
	И	
	Ч	
	e	
	c	
	<u> </u>	
	K	
	О	
	e	
	0	
	6	
	O	
	e	
	c	
	п	
	Ľ	
	Ч	
	e	
	н	
	17.7	
	In _	
	e	
	О	
	П	
	e	
	n	
	P	
	e	
	ж	
	a	
	10	
	Ю	
	Щ	
	e	
	й	
	п	
	O .	
	Д	
	го	
	т	
	O	
	В	
	K	
	И	
	TC .	
	a	
	д	
	p	
	o	
	D.	
	, n	
	В	
	У	
	c	
	л	
	0	
	В	
	И	
	я	
	x	
	A	
	M	
	О	
	д	
	e	
	n	
	P	
	Н	
	И	
	за	
	TT.	
	Щ	
	И	
	И	
		į
	П	
	П	
	ционнное виммето динческое обеспечении е оппережа ющей подгото в кика дроов в в услов в и я я хмм одернии зации и пр	

- [		
	О	
	P	
	ф е	
	Ψ	
	e	
	co	
	И	
	k1	
	o	
	ρ	
	H	
	a	
	л	
	P1	
	la l	
	Ь	
	H	
	o	
	rc	
	о б	
	ρ	
	la la	
	Ю	
	p	
	ļ*	
	as	8
	О	
1	В	
- 1	ь	
	lo.	
	a	
	H	
	И	
	Я	
- 1	p <sup>a</sup>	
1		
1		
- 1		
- 1		

КI л	Высшая категория	Высшее Мичуринский государственный	П	
Л И М О		Мичуринский государственный педагогический институт, Биология и химия, учитель биологии и химии, 1986	В Ы Ш	
в a E		Allouin, 1700	е н	
Е к a			и е к	
т e			в а	
р и н а Ю			л и ф	
а Ю			И К	
р ь е			а Ц И	
B H			<b>«</b>	
а П р			э л е	
р е п			K T	
о д а			р о н	
а в а			Н О	
т е л			е о б	
Ь			у ч е	
			н И	
			е и д	
			И СТ	
			а н п	
			и о	
			Н Н	
			е те	
			Х Н О	
			л о г	
			и и	
			в с и	
			ст е	
			e c	
			П О	

разоповоры мова жи о ми ст се ма ра бо т ми х лас си о го у к о в о д и и т д ля я лас и и т д ля я лас си д и т д ля я лас си о т ми х лас си о го у х о о в о о д и и т д ля я лас си и т д лас си
раза 170 в в о р на 1 в в в в в в в в в в в в в в в в в в
аз го о в а а ж н о о м м м м м м м м м м м м м м м м м
аз го в о р ы о в а ж н о м е е м а р а б о т ы к д ас е н о о т ы к л а р о т ы о о т ы о о о о о о о о о о о о о
то в о в а ж м н о с т е м а р а б о о т ы к л а с е ы и о о и о о и о о о о о о о о о о о о
В о р на о в в в в м н н о м м м н е с м н е с м н в в в в в в в в в в в в в в в в в в
В О Р М О О В В В В В В В В В В В В В В В В В
ор ры о в в а же не о о м м м м м м м м м м м м м м м м м
ор ы ов ж н об м**: се м а р а бо ог ы кл ас се н ого ук ов ого и ст ас е н ого ого н ого ого ого ого ог
р ва жном **: емист еми вработ мкласение ого укова ого иге пасение ого укова
ы о в в к н о м н н н о м н н н о м н н н о м в в о п н в в о м н н о м н н н в в в в в в в в в в в в в в в в
ы о о в а аж и о о м ж : : : : : : : : : : : : : : : : : :
ова а ж н о м " с и с и с и с т е м а р а б о о т ы к п ас с е н о о го у к о о в о о п и и т т я
о в а ж н н о о м м м м м м м м м м м м м м м м
В а а ж не о о м м м м м м м м м м м м м м м м м
а кк н о м т с с м а б о т ы а о т ы к и а о т ы к и а о т ы к и а о т ы к и а о т ы к и а о о т ы к и а а о о т ы а с с е н о о г о у к о о в о о т т и а о
а ж н о ш ст е м а р а б о п ы к п ас е н о п о п о
ж н о м ": с и ст е м а р а б о т ы к л ас е н о то у к о в о д и и
жене не о мене не о о мене не о о о о о о о о о о о о о о о о о
н о м п п п п п п п п п п п п п п п п п п
о м т: ст е м а р а б о т ы к л ас с и о г ы к л ас с и о о о и о о и о о и о о и о о о о о о о о о о о о о
о м т: с е м а р а б о т ы к л ас с н о го у к о д и те л
м с и ст е м а р а б о т ы к л ас с н о о о о о
м ::
т. с и и ст е м а а б о о т ы к и и к и да а с с с н о го уу к о о в в о а д и и те д д я я
с и ст е м а а р а б б б б б б б б б б б б б б б б
стеммарана предоставления предостав
и ст е м м а р р а б о о т ны к ж л ас с с н о о го у у к о о в в о д и и те л я
и ст е м м а р а б б о т т ы к л ас с н о го у у к с о в в о д и и те л я
ст е м а р а б о т ы к л л ас с н о о го у к о в о в о о т о т о
е м а р а б о т т ы к л ас с е н о о го у к о о в о о т о
е м а р а б о т н ас с н о то у к о в о в о и
м а р а б о т ы к л аас с с н о о го у к о о го
м а р а б о т ы к л ас с е н о го у у к о о в о
а р а б о т ы к л ас с н н о го у к о о в о в о о в
р а б о т ы к л ас с н о о го у к о о в о о д н
р а б о т ы к л ас с н о го у к о в о в о
а б о т ы к л ас с н о го у к о о в в о д и
а бо т ы к л ас с н о го у к о в в о д и
б о т ы к л ас с н о го у к о в о в о д и
о т ны к п ас с н о го у к о о в в о д и те л я
о т ы к л ас с с н н о го у к к о в в о д и те л я
т ы к л ас с н о го у к о в о в о д и
Б К Л ас с Н о го у К о о в о д и те Л
ы к л ас с н о го у к о в о в о д и
к л ас с н о го у к о в о д и те
к лас с н о го у к о в о в о д и те л
л ас с н н о го уу к о в в о д и и те л я
ас с н о го у к о о в о д и те
ас с н о го у к о о в о д и те л
С Н О ГО УУ К О О В В О О Д И ТЕ Л Я Я
С Н О ГО У К О В О Д И Те Л
н о го у к о о в в о д и те л я
о го уу к о в в о д и те л я
о го у к о о в в о д и те л я
го у к о в в о д и те л
у к о в в о д и те л я
у к о в о д и те
к о в о д и те л я
к о в о д и те л
о в о д и те л я
В о д и те л я
В о д и те л я
о д и те л я
о д и те л я
д и те л я
и те л я
и те л я
те л я
л я
я
g g

К Соответствие занимаемой должности у 26.09.2022	Высшее Мичуринский государственный	По	
В Ш И	педагогический институт, Филология, учитель русского языка, литературы и истории, 1999	В ы ш	
н о	литературы и истории, 1999	е н	
в В л		и е к	
a		B a	
д и с		л и	
л а в		ф и к	
в В я		а ц	
ч е с		и и «	
~ л а		C o	
B O B		B e	
и ч		р ш е	
П р		н ст	
е п о		В О В	
д а в		а н и	
a T		и e д	
е л ь		е ят е	
		л ь	
		н о ст	
		и	
		е д аг	
		о га	
		c p e	
		д н	
		ег о п	
		p o	
		ф е сс	
		и о	
		н а л	
		ь	
		о го	
		о б	

p	
a3	
О	
В	
a	
Н	
И	
Я	
В	
у	
c	
л	
0	
В	
И	
Я	
x	
p	
ea	
л	
и	
за	
ц	
И	
И	
н	
a	
ц	
И	
o	
Н	
a	
л	
Ь	
Н	
o	
го	
п	
p	
[o	
e	
к	
та	
р аз о в а н и я у с л о в в и я х р е а л и и а ц и и а ц и и о о н а а ц и и о о о о о о о о о о о о о о о о о	
0	
$ \delta $	
p	
a3	
0	
В	
a	
о в а н и е"	
и	
e"	

а т у ш к и	Соответствие занимаемой должности	Высшее магистратура Фгбоу во "мичуринский государственный аграрный университет", 44.04.01 педагогическое образование, естественнонаучное образование, 2020	П о в ы ш е н и	
а П и я А н д р			к в а л ф и к а	
е в на П р е п о д			ц и « ц ф р о в	
а в а т е л			а я т р а н с ф	
			р м а ц и я п р	
			ф е сс и о н а л ь	
			о й д е ят е л ь	
			о ст и у ч и те л	

ПСоответствие занимаемой должности	Высшее	П	
0	Мичуринский государственный педагогический институт, Филология, учитель русского языка, литературы и немецкого языка 1998	0	
$\pi$	пелагогический институт.	В	
$\lceil \pi \rceil$	Филология, учитель русского языка.	ы	
о д д у б с к а а	питературы и неменкого языка 1998	Ш	
6	mireputyph ii nemedici o nobiku 1990	ш e	
c		н	
K		И	
a		e	
Я		к	
o		В	
л		a	
		Л	
Γ			
a		и ф	
Б		И	
ь г а Б		к	
p		a	
р и		Ц	
c		и	
c o		И	
в н		<b>‹</b> ‹	
H		Ц	
a		и	
а П		ф p	
		p	
e		o	
р е п		В	
		Ы	
о д а в а т е е		e	
a		те	
В		X	
a		Н	
T		o	
e		Л	
Л		o	
ь		Γ	
		И	
		И	
		В	
		о б	
		б	
		p	
		аз	
		О	
		В	
		a	
		Н	
		И	
		И	

С Соовествие занимаемой должности e 26.12.2022	Высшее Гоу впо "тамбовский госуларственный	П p	
p o	Гоу впо "тамбовский государственный университет имени г. Р. Державина", бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист, 2007	о ф	
в а Н	экономист, 2007	e cc	
a r		и о н	
а л		а л	
и		ь Н	
я Ю р		а я	
ь е в		п e p	
н а		р е п	
Π p		о д	
е п		TO T	
о д а		О В К	
B a		a Te	
T e		o p	
л ь		и я	
		и м ет	
		о д	
		К	
		а П	
		р о ф	
		e cc	
		О	
		н а л	
		ь	
		о го	
		о б	
		р аз 0	
		в a	
		н И	
		я,	
		П 0	
		В Ы	
		ш e	
		н	

		e	
		к	
		В	
		5	
		a	
		л	
		и	
		ф	
		Ψ	
		И	
		к	
		a	
		ц	
		щ.	
		И	
		И	
		«	
		<u>"</u>	
		M	
		ет	
		o	
		д и	
		И	
		К	
		a	
		п	
		p	
		e	
		п	
		o	
		P	
		д a	
		a	
		R	
		ва	
		a	
		н	
		И	
		я	
		о б	
		б	
		щ	
		e	
		Č	
		о б	
		б	
		p	
		a3	
		О	
		В	
		ат	
		e	
		л	
		ь н	
		н	
		о й	
		И	
		д	
		д	
		c	
		ц	
		И	
		п	
		л	
		ļi .	
		и	
		н	
		ы	
		е"	
		K	
		o	
		н	
		0	
		М	
		И	
		ĸ	
		K a"	
		c	
		у	
		ч	
		ет	
		o	
		М	
		П	
		µ1	
		p o	
		О	
L	1		

ф с с с с с с с с с с с с с с с с с с с
о на на на на на на на на на на
C
С В В В В В В В В В В В В В В В В В В В
орон по
оп да права денности о
日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日
В В В В В В В В В В В В В В В В В В В
д в п р д в п д с н п о с ТТ и о с СТ и о с с д в м м х о о б р р м м м х о о б р р м м м х о о с р д д и о с с д с с с с с с с с с с с с с с с с
ь н о п н д д д д д д д д д д д д д д д д д д
所 の 記 の の の の で の の の の の の の の の の の の の
0
ж на
р да
а п р а в н о о о о о о о о о о о о о
р в в и и о о о о о о о о о о о о о
в в в в в в в в в в в в в в в в в в в
В д е н н н о о с п и о о о о о о о о о о о о о о о о о о
ренни не переводительной по пер
е  H  H  H  G  CT  H  O  C  H  O  B  H  M  X  O  F  D  A  B  A  T  D  G  F  P  A  M  M  C  P  C  P  C  P  C  R  H  H  H  H  H  H  H  H  H  H  H  H
и и о ст и о ст и о с ст и о с ст и о о ст и о о в и и м м м м м м м м м м м м м м м м м
н н о о с и и о о с и и о о с и и о о о о о
н н н н н н н н н н н н н н н н н н н
о ст и о о с и о о о и и о о о о о о о о о о
ст и о с и о в в н ы х о о б р аз о о в ят е л ь и м х п р о о г г р а м м м с с р е д н е с р е д
м о о с н ю о п н ы м о о б р р з з о о б р р з з о о в в н ы м м м м м м м м м м м м м м м м м м
р о с с н о о с с н о о о с с н о о о о о
о с н о в н мм с р р а мм с р р р а мм с р р р р р р р р р р р р р р р р р
C H O D B H M N N O G G P A3 O B AT C II D M M N N N N II P O F P D A M M M C P C II H M M M C P C C II H M M M C P C C II H M M M C P C C II H M M M C P C C II H M M M C P C C II H M M M C R P C C II H D O D D D D D D D D D D D D D D D D D
н н о в н н м х х о о б б р р аз о о в в атт е е л л ь ь н ы т х х п п р о о т г р р а а м м м м с с р р е е д д н е е г о о о п р р о о ф е е с с с с и
о в в н м м к п п р о с г р д н е г г о о п р р о о ф с с с с с с с с с с с с с с с с с
В Н Н БЫ X О О О О О О О О О О О О О О О О О О
H
ы к х х х х х х х х х х х х х х х х х х
х обр раз овате е ль н ы х п р о г г р а м м м с р е д н н е
о б б р аз о в ат е л л н н н н н н н н н н н н н н н н н
о б р аз о в в ат е п п в в в в в в в в в в в в в в в в в
ор раз ова вате е ль вы х пр ро огр гр ро огр ро огр огр огр огр огр огр огр огр
р аз о в ат е п п п п п п п п п п п п п п п п п п
аз о в ат е л ь н ы х п р о г р е д н ет о о п р е д
о в в ат е л п н н н н н н н н н н н н н н н н н н
В ат е л в п в п в п в п в п в п в п в п в п в
В ат е е л ь ь н ы х п п р о о г р е е д н н е г о о п п р о о п п р о о п п р о о о п п р о о о п п р о о о п п р о о о п п р о о о о
ат е д л ь н ы х п р о о г р а м м м с е р е е д н ег
е п п в н в н в н в н в н в н в н в н в н
льн ным х про рос г ра амм м м с рее е д н ег о п рос о п
ь н ы х п р о г р а м м м м с р е д н ет о п р о о р е д н е о о р о о о о о о о о о о о о о
н ы х п р о г р а м м с р е д н ег о п р о п
H   Бі   X   П   Р   Р   Р   Р   Р   Р   Р   Р   Р
ы х п п р о о г р а а м м м м м м с с р р е д д н ег о о п п р р о о п р р о о п р р о о ф е е с с с и
х пр о г г р а м м с с р е е д н ег о п п р о ф е
п р о г р а м м с с р е д н е д н ег о п р о ф е
р р о г р а м м м с р е д н ег о п р о ф е с с
ро ограния рра а мм мм с с рре е дд н егг ооп пр ооф фе
о г р а м м м м с с р е е д д н е е г о о ф е е с с и
Г ра м м с р е д н е о п п р о ф е
р а м м с р е д н ег о п р о ф е
а м м с р е д н ег о п р о ф е е сс и
м м с р е д н ег о п р о ф е
м м с р е д н ег о п р о ф е
м с р е д н ег о о п р о ф е
с р е д н ег о п р о ф е е сс
р е д н ег о п р о ф е е сс
е д н ег о п р о ф е
е д н ег о п р е сс и
Д н ег о п р о ф е сс
н ег о п р о ф е е
ег о п р о ф е сс и
о п р о ф е сс и
п р о ф е сс и
р о ф е сс и
р о ф е сс и
о ф е сс и
ф е сс и
е сс и
СССИ
сс и
0
[ ]
[ ] [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [ [
ro
lin I

			n	
			р аз	
			O B	
			a	
			H И	
			Я	
БВысш	ад категорид преполавателд	Высшее магистратура	П	
o	ил категория преподавателя	Высшее магистратура ФГБОУВО "Мичуринский государственный аграрный университет", 44.04.01 Педагогическое образование, Педагогика и психология воспитания,	0	
л		аграрный университет", 44.04.01 Пелагогическое образование.	В Ы	
ы		Педагогика и психология воспитания,	Ш	
p e			е н	
В			И	
a T	ая категория преподавателя		е к	
μ.			В	
Т Ь			а л	
т я н а В л а д			И	
н a			ф и	
В			к a	
a			ц	
д			И И	
M И			<b>‹</b> ‹	
и			Ц и	
р о в н а Р			ф	
B H			p o	
a			В	
y			ы е	
у к о			те х	
В			л Н	
О			О П	
и			0	
T e			Г И	
л			И	
<b>Ф</b>			B O	
И			б	
З И			л оги и в обр аз ова н и	
Ч			0 P	
c			a	
K O			H	
Г			И	
O B				
o				
С П				
И				
a				
Д и т е л ь Ф и з и ч е с к о г о в о с п и т а н и т а е о с п и и н о о о о о о о о о о о о о				
Я				

КольцоваТа мараГеоргиевна МетодистП реподаватель	Высшее Фгбоу впо "мичуринский государственный аграрный университет", дошкольная педагогика и психология, Преподаватель дошкольной педагогики и психологии,	Повышениеквалификации «коучингкакметодравитияпр	
		ссионализа циинавыковтрудоустройст	

	<b>b</b>
	В
	a
	μ
	о б
	اج ا
	0
	У
	ly
	Ч
	1-1
	a
	to I
	Ю
T.	1 1
T.	hrr I
	щ
	И
	F*
	L_
	X
	c
	Я
	n
	В
	P
	-
	c
	И
	и
	ст
	e i
	e
	M
	IVI
	e
	T
	1_ 1
	c
	П
	µ1
	0

Л Соответствие занимаемой должности и т в и н е е н к о о л а е в в н а П е е д а т о о р г а н и и я а п о р п п р е е п о о д а в в а т е е п о о д а	Высшее Фгбоу впо "мичуринский государственный аграрный университет», Дошкольная педагогика и психология, Преподаватель дошкольной педагогики и психологии	Повышениеквалификации«электронноеобучениеидистанционные технологиивсистем	
		и и в с и ст	

	_	ЕТ	
ЛВышла из отпуска по уходу за ребенком о 01.09.2022	Высшее	П	
0 01.09.2022	Гоу впо "мичуринский государственный педагогический институт" Русский язык и литература, Учитель русского языка, литературы и английского языка, 2009	O B	
y 	Русский язык и питература	ы	
H	Учитель русского языка. литературы и	Ш	
o	английского языка, 2009	e	
В		Н	
a H		И	
		e	
$a \mid$		К	
r		В	
а л		а л	
ь		И	
Я		ф	
В		И	
я		К	
e e		a	
c		Ц И	
$\Gamma$		И	
a		<b>«</b>	
В		c	
0		П	
B		0	
н		c	
a M		о б	
		ы	
е г		П	
0		р	
д		o	
и		ф	
c		e	
т П		сс и	
p		0	
e		Н	
п		a	
0		Л	
д		И	
а в		за ц	
a		И	
T		И	
e		С	
л		o	
ь		д	
		e	
		р ж	
		a	
		Н	
		И	
		Я	
		о б	
		0	
		щ e	
		o	
		о б	
		р	
		аз	
		o	
		В	
		ат e	
		Л	
		ь	
		н	
		о й	
		Й	
		д и	
		и c	
		Ц И П	
		П	

ПСоответствие занимаемой должности  о д  в о ч  а т  н а я  Е п е н а а н н н н н н н н н н н н н н н н	Высшее Мичуринский государственный о педагогический институт, Дошкольная педагогика и психология, Преподаватель дошкольной педагогики и психологии,   Высшее Мичуринский государственный о педагогики и психологии,  в к в в а а п и и и и и и и и и и и и и и и и и	
ге п о д а в а т е л	а аз о в а н и	

10.02.2022	Б	
ХВысшая категория 10.02.2023	Высшее П	
B a	Мичуринский государственный р педагогический институт, о Русский язык и литература, учитель русского языка и литературы, 1989 е	
Щ	Русский язык и питература учитель ф	
e	Русский язык и литература, учитель ф русского языка и литературы, 1989 е	
В	cc	
	И	
С К	О	
a	н	
я	a	
а я Е л	л	
	ь	
е н а Е	a	
a	Я	
E	п	
В	e	
Г	p	
e	e	
H	п	
ь	0	
е в	д го	
н	T T	
н а П	o	
П	В	
e	к	
д a	a	
a	« 	
Γ	П	
0	e	
	д	
п	ar o	
c	O T	
и	и	
X	K	
x o	a	
л о	и	
	п	
Γ	c	
П	И	
p	x o	
е	л	
п о	o	
д	r	
a	и	
В	я	
в а т	О	
	б	
е л ь	я о б р аз	
h.	аз	
D	О В	
	B	
	а н	
	и	
	и я	
	П о	
	В	
	ы	
	Ш	
	e	
	н	
	и	
	e	
	K	
	В	
	а л и	
	)1 nx	
	И	

ф	
и к а	
ци	
и « К	
K u	
и б е р п	
п	
и x	
о л	
о г	
и я: и	
Н	
те р н	
ет - за	
В	
и с и	
M O CT	
ь и	
п с	
и х о	
о л о	
Г	
ч е	
c K	
0 e	
зд о р	
0 В	
ье	

№	ФИО	Наименование организации,	Занимаемая	Общий трудовой стаж работы
п/п	(при наличии)	осуществляющей деятельность в	специалистом-	специалиста-практика в организациях,
	специалиста-	профессиональной сфере, в которой	практиком	осуществляющих деятельность в
	практика	работает специалист-практик по	должность	профессиональной сфере,
		основному месту работы или на условиях		соответствующей профессиональной
		внешнего совместительства		деятельности, к которой готовятся
				обучающиеся
2.	Кузьмина Елена	ИП Леванцова Н.И.	Пекарь	5 лет
	Васильевна			

3.	Демидов Александр	ИП Леванцова Н.И.	Комплектовщик	2 года
	Алексеевич			

## 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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