

**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Курганинский аграрно – технологический техникум»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

Квалификации выпускника:

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Подготовка: базовая

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования с
получением полного (среднего) общего
образования

2023 г.

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	5
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
4.1. Общие компетенции.....	Ошибка! Закладка не определена.
4.2. Профессиональные компетенции	12
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	95
5.1. Учебный план	103
5.2. Календарный учебный график	Ошибка! Закладка не определена.
5.3. Рабочая программа воспитания.....	108
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	108
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	109
6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы.....	109
6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы	114
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.....	114
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	114
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	115
РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	116
РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	89
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. ПРИМЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ.....	90
Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	90
Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	114
Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	151
Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	180
Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	206
Приложение 1.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	232
Приложение 1.7. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	258
Приложение 2. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН	258
Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии».....	258
Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины«ОГСЭ.02 История»	266

Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»	274
Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»	285
Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.05 Психология общения»	300
Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины«ЕН.01 Химия»	307
Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования»	321
Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»	329
Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья».....	344
Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания».....	361
Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.04 Организация обслуживания».....	378
Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга».....	392
Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»	412
Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»	423
Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины«ОП.08 Охрана труда»	435
Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»	449
Приложение 3. Рабочая программа воспитания	459
Календарный план воспитательной работы	467
Приложение 4. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации по специальности.....	471

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (далее ФГОС СПО).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ГАПОУ КК «КАТТ» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167) (вступил в силу с 01.03.2023);

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68148;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональные компетенции;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОГСЭ –общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН –математический и общий естественно-научный цикл.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу (Повар-Кондитер).

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Лица, поступающие на обучение должны иметь документ государственного образца - документ об основном общем образовании (аттестат).

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист поварского и кондитерского дела
--	---------------------------------------	---

¹Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечневидов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	осваивается

	персонала	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции ²	Код	Показатели освоения компетенции: знания, умения, навыки (практический опыт) ³
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	составлять план действия;
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовывать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Зо 01.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;

² Компетенции формулируются как во ФГОС (особое внимание к ОК 06, ОК 11).

³ Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности).

		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение
		Зо 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	Порядок применения современных средств и устройств информатизации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план;
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования
		Зо 03.01	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности;
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-плана;
		Зо 03.06	кредитные банковские продукты;
Зо 03.07	порядок выстраивания презентации		
ОК 04	Работать в коллективе и	Уо 04.01	Умения: организовывать работу коллектива и команды;

	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Зо 04.01	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	Знания: особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	Умения: описывать значимость своей специальности;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Зо 06.01	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Зо 07.01	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать	Уо 08.01	Умения: использовать физкультурно-

	средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Зо 08.01	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.01	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
		Зо 09.01	Знания: современные средства и устройства информатизации;
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Уо 10.01	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
		Зо 10.01	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 10.04	особенности произношения;
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	Уо 11.01	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.03	оформлять бизнес-план;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею;
	Уо 11.07	определять источники финансирования
	Зо 11.01	Знания: основы предпринимательской деятельности;
	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Зо 11.05	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		Н 1.1.04	упаковки и хранения полуфабрикатов
		У 1.1.01	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

		У 1.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		У 1.1.07	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,
		У 1.1.08	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 1.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		У 1.1.10	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		З 1.1.01	Знания: процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
		З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
		З 1.1.03	санитарно-гигиенических требований к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		З 1.1.04	методов контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
		З 1.1.05	способов и формы структурирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
		З 1.1.06	видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правил ухода за ними;
		З 1.1.07	последовательности выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

		З 1.1.08	возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;
		З 1.1.09	видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		З 1.1.10	правил утилизации отходов;
		З 1.1.11	видов, назначение упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;
		З 1.1.12	видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Н 1.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
		Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
		У 1.2.01	Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
	У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);	
	У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	

		3 1.2.01	Знания: процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; экзотических и редких видов сырья
		3 1.2.02	методов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		3 1.2.03	способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		3 1.2.04	способов удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		3 1.2.05	санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовке пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		3 1.2.06	форм, техники нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Н 1.3.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.02	оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		У 1.3.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
		У 1.3.04	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		У 1.3.05	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

		У 1.3.06	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		У 1.3.07	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
		У 1.3.08	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
		У 1.3.09	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.10	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		У 1.3.11	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		З 1.3.01	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Н 1.4.01	Навыки/Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		У 1.4.01	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выбирать тип и количество

	обслуживания		продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
		У 1.4.02	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
		У 1.4.03	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
		У 1.4.04	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 1.4.05	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		У 1.4.06	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
		У 1.4.07	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
		У 1.4.08	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		З 1.4.01	Знания: процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 1.4.02	наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 1.4.03	новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способов дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 1.4.04	современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения;
		З 1.4.05	принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 1.4.06	правил организации проработки рецептур;

		З 1.4.07	правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		З 1.4.08	правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 1.4.09	правил расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 2.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 2.1.01	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 2.1.01	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		У 2.1.01	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;
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

		У 2.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		З 2.1.01	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		З 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 2.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		З 2.1.09	правила утилизации отходов;
		З 2.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

		3 2.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		Н 2.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
		У 2.2.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов;
		У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
	У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;	

		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
	У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов;
	У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
	У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
	У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
	У 2.2.19	консультировать потребителей;
	У 2.2.10	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
	З 2.2.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
	З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
	З 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
	З 2.2.01	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление,	Н 2.3.01 Навыки/Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	У 2.3.01	Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;
	У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;
	У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	У 2.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
	У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
	У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;

		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов;
		У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
		У 2.3.19	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.3.20	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.3.01	Знания: процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.3.02	ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		З 2.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
		З 2.3.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.3.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 2.3.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.3.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
		З 2.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

		3 2.3.12	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 2.3.15	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
		3 2.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 2.3.17	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.18	температура подачи соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.19	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
		3 2.3.20	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
		3 2.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;
		3 2.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 2.3.23	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	Н 2.4.01	Навыки/Практический опыт: 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
		Н 2.4.01	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;
		Н 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		Н 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Н 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

		Н 2.4.05	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;
		Н 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Н 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		Н 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		Н 2.4.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		Н 2.4.10	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;
		Н 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		Н 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		Н 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		Н 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		Н 2.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		Н 2.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

		Н 2.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		Н 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		Н 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
		Н 2.4.21	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		Н 2.4.22	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
		Н 2.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		Н 2.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.4.01	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;
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
		З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.4.04	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
		З 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
		З 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

		3 2.4.08	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;
		3 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		3 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Н 2.5.01	Навыки/Практический опыт: 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
		У 2.5.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		У 2.5.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 2.5.08	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 2.5.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		У 2.5.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 2.5.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.14	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.5.15	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.16	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.5.18	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;
		У 2.5.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 2.5.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.5.01	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;
3 2.5.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 2.5.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 2.5.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.5.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.5.06		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
3 2.5.07		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
3 2.5.08		варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 2.5.09		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.5.10		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
3 2.5.11		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 2.5.12		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
3 2.5.13		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
3 2.5.14		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.5.15		техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
3 2.5.16		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 2.5.17		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		3 2.5.18	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		3 2.5.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		3 2.5.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		3 2.5.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		3 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 2.5.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.6.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.6.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы

		приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
У 2.6.09		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 2.6.10		организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 2.6.11		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
У 2.6.12		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.13		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 2.6.14		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 2.6.15		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
У 2.6.16		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.17		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 2.6.18		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.19		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.20		рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.6.21		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
У 2.6.22		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
У 2.6.23		консультировать потребителей;

		У 2.6.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.6.01	Знания: процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.6.02	ассортимента, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные норм выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.6.03	правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.6.04	характеристики региональных видов сырья, продуктов; норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.6.05	пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.6.06	вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.6.07	вариантов подбора пряностей и приправ;
		З 2.6.08	ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;
		З 2.6.09	видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 2.6.10	правил 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;
		3 2.6.11	температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;
		3 2.6.12	современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.13	способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.14	способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 2.6.15	техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		3 2.6.16	видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
		3 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.18	температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.19	правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.6.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 2.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 2.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Н 2.7.01	Навыки/Практический опыт: 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

горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 2.7.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 2.7.10	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
		У 2.7.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 2.7.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.7.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.7.20	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		У 2.7.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 2.7.22	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 2.7.01	Знания: процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.7.02	ассортимента, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.7.03	правил выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 2.7.04	характеристик региональных видов сырья,

		продуктов; норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 2.7.05		пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.7.06		вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.7.07		вариантов подбора пряностей и приправ; ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования;
3 2.7.08		видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 2.7.09		правил 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;
3 2.7.10		температурного режима, последовательности выполнения технологических операций;
3 2.7.11		современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.12		способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.13		способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 2.7.14		техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
3 2.7.15		видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
3 2.7.16		методов сервировки и способов подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.17		температуры подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.18		правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3 2.7.19		требований к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		3 2.7.20	правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 2.7.21	правил общения, техники общения, ориентированных на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Н 2.8.01	Навыки/Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
		У 2.8.01	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 2.8.01	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 2.8.01	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 2.8.01	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 2.8.01	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.8.01	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 2.8.01	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 2.8.01	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 2.8.01	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

		У 2.8.01	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию руководству;
		У 2.8.01	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		З 2.8.01	Знания: процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.8.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 2.8.06	правила организации проработки рецептур;
		З 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 3.1.01	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 3.1.01	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У 3.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	У 3.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	У 3.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	У 3.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	У 3.1.08	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	У 3.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
З 3.1.01	Знания: процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	

		3 3.1.01	требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		3 3.1.01	санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		3 3.1.01	методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		3 3.1.01	видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.01	последовательности выполнения технологических операций;
		3 3.1.01	требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 3.1.01	видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		3 3.1.01	правил утилизации непищевых отходов;
		3 3.1.01	видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;
		3 3.1.01	видов кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Н 3.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.2.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов;
		У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;
		У 3.2.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.2.16	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;

		У 3.2.17	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.2.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
		У 3.2.19	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
		У 3.2.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 3.2.21	консультировать потребителей;
		У 3.2.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 3.2.01	Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
		З 3.2.05	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 3.2.06	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
		З 3.2.07	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 3.2.08	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 3.2.09	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.10	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

		З 3.2.11	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 3.2.12	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
		З 3.2.13	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 3.2.14	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.15	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.16	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		З 3.2.17	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
		З 3.2.18	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 3.2.19	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.3.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;

		У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.3.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов;
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.3.17	контролировать температуру подачи салатов;
		У 3.3.18	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;
		У 3.3.20	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 3.3.21	консультировать потребителей;
		У 3.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		З 3.3.01	Знания: процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и

		реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3 3.3.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 3.3.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3 3.3.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 3.3.05		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
3 3.3.06		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
3 3.3.07		варианты подбора пряностей и приправ;
3 3.3.08		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
3 3.3.09		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
3 3.3.10		правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
3 3.3.11		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
3 3.3.12		современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
3 3.3.13		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
3 3.3.14		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.3.15		техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
3 3.3.16		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
3 3.3.17		методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
3 3.3.18		температура подачи салатов сложного ассортимента;
3 3.3.19		требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;

		З 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;
		З 3.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 3.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.4.01	Навыки/Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.4.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.05	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;
		У 3.4.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.4.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		У 3.4.09	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;
		У 3.4.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		У 3.4.11	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;
		У 3.4.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		У 3.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		У 3.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.4.16	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;
		У 3.4.17	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
		У 3.4.18	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
		У 3.4.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 3.4.20	консультировать потребителей;
		У 3.4.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 3.4.01	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;
		З 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		3 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
		3 3.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
		3 3.4.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 3.4.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 3.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 3.4.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
		3 3.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 3.4.12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 3.4.15	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
		3 3.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.17	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.18	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
		3 3.4.19	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		3 3.4.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
		3 3.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять	Н 3.5.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого

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		оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.5.01	Умения: выполнять и контролировать 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;
	У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
	У 3.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	У 3.5.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	У 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	

		У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		У 3.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
		У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.17	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 3.5.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		З 3.5.01	Знания: процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 3.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		3 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного

			водного сырья;
		З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.6.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.6.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с		

		рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
У 3.6.11		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
У 3.6.12		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.13		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
У 3.6.14		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
У 3.6.15		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
У 3.6.16		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.6.17		контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.18		организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.6.19		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
У 3.6.20		вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
У 3.6.21		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
У 3.6.22		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
З 3.6.01		Знания: процессов 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, примерных норм выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.6.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 3.6.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 3.6.06	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 3.6.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 3.6.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 3.6.09	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;
		3 3.6.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 3.6.11	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 3.6.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 3.6.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 3.6.14	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		3 3.6.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 3.6.16	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 3.6.17	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		З 3.6.18	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 3.6.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		З 3.6.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 3.6.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.7.01	Навыки/Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
		У 3.7.01	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
	У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
		У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		З 3.7.01	Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 3.7.02	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 3.7.05	правила организации проработки рецептур;
		З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 4.1.01	Навыки/Практический опыт: 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;
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

потребителей, видов и форм обслуживания	У 4.1.01	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У 4.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
	У 4.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
	У 4.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 4.1.06	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
	У 4.1.07	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	У 4.1.08	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
	У 4.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	У 4.1.10	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
	У 4.1.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	У 4.1.01	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;
	У 4.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

		У 4.1.03	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		У 4.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		У 4.1.05	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		У 4.1.06	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		У 4.1.07	правила утилизации непищевых отходов;
		У 4.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		У 4.1.09	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 4.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.2.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
		У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
		У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.2.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		У 4.2.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
		У 4.2.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.2.17	контролировать температуру подачи холодных десертов;
		У 4.2.18	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.2.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.2.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);

		У 4.2.21	рассчитывать стоимость холодных десертов;
		У 4.2.22	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		У 4.2.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.2.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		З 4.2.01	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;
		З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		З 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		З 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
		З 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

		З 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		З 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		З 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.19	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.21	правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
		З 4.2.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.3.01	Навыки/Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		У 4.3.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
		У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции, контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.3.09	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.3.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
		У 4.3.13	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		У 4.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
		У 4.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;
		У 4.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.3.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.3.20	рассчитывать стоимость горячих десертов;
		У 4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		У 4.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		З 4.3.01	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;
		З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		З 4.3.08	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.3.09	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		З 4.3.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		З 4.3.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		З 4.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 4.3.13	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		З 4.3.16	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи

		З 4.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 4.3.18	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		З 4.3.19	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Н 4.4.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
		У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.4.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными

			особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.4.09	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.4.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.4.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.4.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		У 4.4.13	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		У 4.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		У 4.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.4.16	контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.4.17	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.4.18	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.4.19	рассчитывать стоимость холодных напитков;
		У 4.4.20	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
		У 4.4.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.4.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		З 4.4.01	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;

		3 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 4.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.4.07	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.4.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.4.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.4.11	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 4.4.14	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
		3 4.4.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.4.16	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.17	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.18	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;

		З 4.4.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.5.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	У 4.5.01	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;	
	У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	
	У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
	У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;	
	У 4.5.05	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;	
	У 4.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;	
	У 4.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	
	У 4.5.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	
	У 4.5.09	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	
	У 4.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	
У 4.5.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;		

		У 4.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
		У 4.5.13	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.5.14	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;
		У 4.5.15	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.5.16	контролировать температуру подачи горячих напитков;
		У 4.5.17	организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.5.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.5.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.5.20	рассчитывать стоимость горячих напитков;
		У 4.5.21	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		З 4.5.01	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;
		З 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.5.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;

		3 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
		3 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.18	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.19	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
		3 4.5.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		3 4.5.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	Н 4.6.01	Навыки/Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		потребителей, видов и форм обслуживания;
	Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлению и презентации результатов проработки
	У 4.6.01	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
	У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
	У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;
	У 4.6.11	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
	З 4.6.01	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;
	З 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
З 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и	

			заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 4.6.05	правила организации проработки рецептур;
		З 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
		З 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		У 5.1.01	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов;
		У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
		У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 5.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;

		У 5.1.06	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 5.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		У 5.1.08	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 5.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.10	контролировать соблюдение правил техники безопасности,
		У 5.1.11	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 5.1.01	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		У 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		У 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		У 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		У 5.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		У 5.1.07	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		У 5.1.08	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		У 5.1.09	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

		У 5.1.10	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		У 5.1.01	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		У 5.1.11	правила утилизации отходов;
		У 5.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		У 5.1.13	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		У 5.1.14	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.2.03	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.2.04	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.2.05	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		У 5.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.2.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.09	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.2.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;

		У 5.2.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.2.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.2.13	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;
		У 5.2.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.2.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		У 5.2.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		У 5.2.17	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		У 5.2.18	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.19	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.2.20	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.2.21	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		У 5.2.22	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		3 5.2.01	Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;

		3 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.2.06	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 5.3.01	Навыки/Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		У 5.3.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.3.03	распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.3.05	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.3.07	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.3.08	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

			сложного ассортимента;
У 5.3.09			контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У 5.3.10			контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
У 5.3.11			контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
У 5.3.12			контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У 5.3.13			соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.14			изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
У 5.3.15			доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.16			владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
У 5.3.17			соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
У 5.3.18			осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
У 5.3.19			выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

		У 5.3.20	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.21	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.22	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.3.23	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.3.24	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		У 5.3.25	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.26	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
		З 5.3.01	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;
		З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

		3 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		3 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.4.01	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.4.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.4.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка,
		У 5.4.31	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;

		3 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.11	правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 5.5.01	Навыки/Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.01	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.5.03	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.5.04	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.5.05	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.5.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		У 5.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.5.09	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.5.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.5.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.5.13	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.5.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.5.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.5.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.17	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.5.18	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.19	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.5.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

		У 5.5.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.5.23	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.24	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.25	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.5.26	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.5.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.5.28	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.29	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
		З 5.5.01	Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

		3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 5.6.01	Навыки/Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
		У 5.6.01	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом

			норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.6.01	Знания: процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		З 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		З 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 5.6.06	правил организации проработки рецептур;
		З 5.6.07	правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.6.08	правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 5.6.09	правил расчета себестоимости
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 6.1.01	Навыки/Практический опыт: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.02	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.01	Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных

			видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 6.1.04	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
		У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
		У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		З 6.1.01	Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
		З 6.1.03	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
		З 6.1.04	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
		З 6.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
		З 6.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;

		З 6.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанный меню;
		З 6.1.08	сезонность кухни и ресторанный меню;
		З 6.1.09	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
		З 6.1.10	примеры успешного ресторанный меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		З 6.1.11	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		З 6.1.12	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
		З 6.1.13	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
		З 6.1.14	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
		З 6.1.15	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		З 6.1.16	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Н 6.2.01	Навыки/Практический опыт: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
		У 6.2.01	Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		З 6.2.01	Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания;
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
		З 6.2.04	методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
		З 6.2.05	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		З 6.2.06	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		З 6.2.07	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		З 6.2.08	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
		З 6.2.09	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		З 6.2.10	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		З 6.2.11	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		З 6.2.12	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Н 6.3.01	Навыки/Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		У 6.3.01	Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их

			получению и расходу в процессе деятельности;
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		З 6.3.01	Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		З 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
		З 6.3.04	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
		З 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
		З 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
		З 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
		З 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		З 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
		З 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);
		З 6.3.11	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Н 6.4.01	Навыки/Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала(определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		У 6.4.01	Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни;
У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
З 6.4.01	Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
З 6.4.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
З 6.4.03	отраслевые стандарты;
З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
З 6.4.05	структуру организации питания;
З 6.4.06	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
З 6.4.07	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
З 6.4.08	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
З 6.4.09	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
З 6.4.10	схемы, правила проведения производственного контроля;
З 6.4.11	основные производственные показатели подразделения организации питания;
З 6.4.12	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
З 6.4.13	контрольные точки процессов производства,

			обеспечивающие безопасность готовой продукции;
		З 6.4.14	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
		З 6.4.15	правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Н 6.5.01	Навыки/Практический опыт: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		У 6.5.01	Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
		У 6.5.03	оценивать результаты обучения;
		У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		З 6.5.01	Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
		З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
		З 6.5.03	роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		З 6.5.04	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		З 6.5.05	правила составления программ обучения;
	З 6.5.06	способы и формы оценки результатов обучения персонала;	

		З 6.5.07	методики обучения в процессе трудовой деятельности;
		З 6.5.08	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		З 6.5.09	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		З 6.5.10	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 5120 «Повар» <u>ОКПДТР</u> 16675	ПК 7.1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 7.1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Н 7.1.1.01	Навыки/Практический опыт: Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.1.1.02	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.1.1.03	Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.1.01	Умения: Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.1.02	Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.1.03	Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.1.04	Проводить обучение помощника повара на рабочем месте
		У 7.1.1.05	Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
		З 7.1.1.01	Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		З 7.1.1.02	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
		З 7.1.1.03	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
		З 7.1.1.04	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий

		3 7.1.1.05	Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
		3 7.1.1.06	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
		3 7.1.1.07	Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.1.1.08	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.1.1.09	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
		3 7.1.1.10	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
		3 7.1.1.11	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		Н 7.1.2.01	Навыки/Практический опыт: Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.1.2.02	Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.1.2.03	Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.1.2.04	Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.2.01	Умения: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.2.02	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
		У 7.1.2.03	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
		У 7.1.2.04	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.2.05	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным

			программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов
		У 7.1.2.06	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.2.07	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
		У 7.1.2.08	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.2.09	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.1.2.01	Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		З 7.1.2.02	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		З 7.1.2.03	Технологии в молекулярной кухне
		З 7.1.2.04	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
		З 7.1.2.05	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
		З 7.1.2.06	Правила эксплуатации кухонных роботов
		З 7.1.2.07	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		З 7.1.2.08	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
		З 7.1.2.09	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ПОП СПО ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация учебного процесса предполагает:

- начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.
- продолжительность учебной недели – 6 дней;
- продолжительность занятий – 45 минут;
- объем недельной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
- общий объем каникулярного времени в учебном году на 1,2 курсах составляет 11 недель, на 3-м курсе 10 недель (в том числе не менее двух недель в зимний период), на 4-м курсе 2 недели
- текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных проверочных работ, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам, письменного и устного опроса, тестирования;
- время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, система оценок – пятибалльная.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других

форм учебной нагрузки. На промежуточную аттестацию отводится 7 недель, в течение учебного года возможно её рассредоточенное проведение - аттестация проводится после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, система оценок – пятибалльная;

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций предусмотренных ФГОС СПО составляет не менее 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

Общий объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 5940 часа.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл
- общий гуманитарный и социально – экономический цикл;
- математический и естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- промежуточная аттестация;
- преддипломная практика;
- государственная итоговая аттестация.

В общем гуманитарном и социально – экономическом, математическом и естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практики и самостоятельной работы.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 48 часов, из них на освоение основ военной службы – 70 процентов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации проводятся за счет часов выделенных на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций - индивидуальные, групповые, устные, письменные.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Видами практики обучающихся в техникуме, осваивающих ПОП СПО, являются учебная практика и производственная практика.

Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с основной профессиональной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса на каждый учебный год.

Учебная практика и производственная практика может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом. Допускается прохождение практики концентрировано по одному или нескольким профессиональным модулям.

На учебную и производственную практики в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выделяется не менее 25 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла.

Преддипломная практика проводится после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Проведение преддипломной практики по специальности, ориентированно на проверку готовности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности и подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм, а также на апробацию основных положений дипломной работы (дипломного проекта).

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию (ГИА).

Длительность проведения преддипломной практики составляет 144 часа (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846 «О направлении методических рекомендаций»).

Учебным планом предусматривается 40 недель учебной и производственной практики, в том числе:

учебная практика	10 недели
практика по профилю специальности	26 недель;
преддипломная практика	4 недели.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Объем часов, отводимых на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане образовательной программы составляет 216 часов.

Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования осуществляется в пределах ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования. Образовательная программа разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом технического профиля.

Общий объем образовательной программы увеличен на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Общеобразовательный цикл образовательной программы ППССЗ формируется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО» направленными письмом Министерства образования Российской Федерации Департаментом государственной политики в сфере подготовки среднего профессионального образования и профессионального обучения от 01 марта 2023 года № 05-592.

Объём времени выделенный в основной образовательной программе на реализацию среднего общего образования 1476 часа и включает промежуточную аттестацию 72 часа, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня образовательной программы СОО, установленные ФГОС СОО и ФООП СОО.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Нормативный срок ПОП СПО ППССЗ по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 час. в нед.)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулярное время	11 нед.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования общеобразовательный цикл, ОП СПО должен содержать следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии СПО или

специальности СПО. Объем общеобразовательных дисциплин на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой специальности.

Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой специальности.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы 32 часа аудиторной работы.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется концентрировано на 1 курсе.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования предусмотрена по окончании изучения каждой учебной дисциплины и проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

Предусмотрены итоговые экзамены по следующим дисциплинам: «Русский язык», «Математика» (обязательные), «Биология» (профильная учебная дисциплина) и «Химия».

Формирование вариативной части ОПОП СПО ППССЗ

Обязательная часть циклов ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делосоставляет 37 недель, вариативная часть – 36 недель (1296 часов). Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Этот объем часов был распределен следующим образом.

Добавлены новые дисциплины и междисциплинарные циклы:

Индекс	Учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально – экономический цикл	72
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	36
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	4
ЕН.01	Химия	2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	30
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	14
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2
ОП.04	Организация обслуживания	2
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2

ОП.08	Охрана труда	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2
П.00	Профессиональный цикл	1190
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	264
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	166
ПП. 01	Производственная практика	72
	Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ.01	6
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	322
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	232
ПП. 02	Производственная практика	72
	Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ.02	6
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	180
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	96
УП. 03	Учебная практика	36
ПП. 03	Производственная практика	36
	Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ.03	6
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	176
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	122
	Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ.04	6
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	176
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	48
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	122

	Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ.05	6
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	20
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	14
	Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ.06	6
ПМ 07	Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар	52
МДК 07.01	Технология работ по профессиям рабочих 16675 Повар	46
	Экзамен (квалификационный) по модулю ПМ.07	6
	Всего:	1296

При распределении вариативной части на учебные дисциплины и профессиональные модули в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей и социальных партнеров, которые участвуют в рецензировании рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, принимают квалификационные экзамены. Все пожелания работодателей отражены в рекомендательных письмах и ходатайствах.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях для специальности)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	39	0	0	0	2	0	11	52
2 курс	34	2	4	0	1	0	11	52
3 курс	24	5	11	0	2	0	10	52
4 курс	15	3	11	4	2	6	2	43
Всего	112	10	26	4	7	6	34	199

3 Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена

План учебного процесса для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 2023г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов семестр)							
					Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Всего учебных занятий	в том числе, по учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной		Консультации	17 недель	22 нед 2 нед ПА	17 недель	17 нед., 1 нед. ПА, 6 нед. УП, ПП	8 нед., 1 нед. ПА, 8 нед. УП, ПП	16 нед., 1 нед. ПА, 8 нед. УП, ПП	10 нед., 1 нед. ПА, 6 нед. УП, ПП	5 нед., 1 нед. ПА, 12 нед. УП, ПП, ПДП, 6 нед. ПД
							Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	в т.ч. в форме практ. подготовки	Курсовых работ (проектов)				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Зачеты	Экзамены	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
	Общеобразовательный цикл			1476	0	1404	692	712	712	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0	0	0
БОД.00	Базовые общеобразовательные дисциплины			924	0	906	394	512	512	0	0	12	6	386	520	0	0	0	0	0	0
БОД.01	Русский язык		Э	96		78	42	36	36				12	6	34	44					
БОД.02	Литература	ДЗ		108		108	54	54	54						44	64					
БОД.03	Иностранный язык	ДЗ		108		108	8	100	100						48	60					
БОД.04	История	ДЗ		110		110	62	48	48						48	62					
БОД.05	Физическая культура	З,ДЗ		72		72	10	62	62						28	44					
БОД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		68		68	22	46	46						30	38					
БОД.07	Обществознание	ДЗ		72		72	38	34	34						36	36					
БОД.08	Информатика	ДЗ		94		94	34	60	60						40	54					
БОД.09	Физика	ДЗ		92		92	58	34	34						40	52					
БОД.10	География	ДЗ		72		72	34	38	38						30	42					
	Выполнение индивидуального проекта	ЗП		32		32	32								8	24					
ПУП.00	Профильные учебные предметы			484	0	430	240	190	190	0	0	36	18	158	272	0	0	0	0	0	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов семестр)								
					Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
						Всего учебных занятий	в том числе. по учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	17 недель	22 нед 2 нед ПА	17 недель	17 нед., 1 нед. ПА, 6 нед. УП, ПП	8 нед., 1 нед. ПА, 8 нед. УП, ПП	16 нед., 1 нед. ПА, 8 нед. УП, ПП	10 нед., 1 нед. ПА, 6 нед. УП, ПП	5 нед., 1 нед. ПА, 12 нед. УП, ПП, ПДП, 6 нед.	
							Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	в т.ч. в форме практ.подготовки	Курсовых работ (проектов)												1 семестр
Зачеты	Экзамены	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ПУП.01	Математика		Э	232		214	120	94	94			12	6	70	144							
ПУП.02	Биология		Э	126		108	64	44	44			12	6	44	64							
ПУП.03	Химия		Э	126		108	56	52	52			12	6	44	64							
ДУП.00	Дополнительные учебные дисциплины			68	0	68	58	10	10	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0	
ДУП.01	Россия-моя история	ДЗ		32		32	32							32								
ДУП.02	Кубановедение	ДЗ		36		36	26	10	10					36								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			504	0	504	154	350	350	0	0	0	0	0	0	13	112	52	76	80	48	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		36		36	32	4	4										36			
ОГСЭ.02	История	ДЗ		36		36	32	4	4							36						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		164		164	4	160	160								32	38	26	20	30	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3Д3		164		164	4	160	160								32	38	26	20	30	18
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ		32		32	30	2	2												20	12
ОГСЭ.06	Основы бережливого производства	ДЗ		36		36	26	10	10								36					
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	ДЗ		36		36	26	10	10									36				

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских представлен следующим образом:

кабинеты

Русского языка и литературы

Математики

Истории

Обществоведения

Биологии

Химии

Физики

ОБЖ

Информатики

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;

кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,

технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных

оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

химии;

учебная кухня ресторана;

учебный кондитерский цех оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Залы:

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

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

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

6.1.1.1. Оснащение лабораторий

6.1.1.2. Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.1.3. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

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

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь

Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.1.4. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ КК «КАТТ» где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Молодые профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации чемпионата по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

6.3. Организация воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания отражены в программе воспитания по специальности.

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных

услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

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

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

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁴

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

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

⁴Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки студента оценивается по пятибалльной системе: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС в форме независимой оценки результатов обучения с участием работодателей..

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, освающих программы подготовки специалистов среднего звена (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ №968 (с изменениями и дополнениями).

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППСЗ» ФГОС СПО.

Объем часов, отводимых на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане образовательной программы составляет 216 часов.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломную работу) и сдают демонстрационный экзамен. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.3. Для государственной итоговой аттестации ГАПОУ КК «КАТТ» разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

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

7.4. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам чемпионатного движения

«Молодые профессионалы», темы дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. КОД образовательная организация выбирает самостоятельно в соответствии с Положением об итоговой аттестации обучающихся.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Спесивцева Юлия Алексеевна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», заместитель директора по УПР
Белозерова Екатерина Анатолевна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», и.о. заместителя директора по УР
Ряскина Оксана Федоровна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», заместитель директора по УВР
Корягина Алла Владимировна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», заместитель директора по УМР
Питчук Светлана Ивановна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», старший мастер
Орехова Дина Геннадьевна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», председатель УМО (Общеобразовательных дисциплин по общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам), преподаватель высшей квалификационной категории
Приходько Эльвира Александровна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», председатель УМО (Общеобразовательных дисциплин по профильным математическим и естественнонаучным дисциплинам), преподаватель высшей квалификационной категории
Бойко Оксана Викторовна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», председатель УМО («Сфера питания»), преподаватель высшей квалификационной категории, эксперт WorldSkills Russia
Шишкунова Антонина Андреевна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», председатель УМО «Сфера услуг», преподаватель высшей категории
Королева Дарина Стасевна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», председатель УМО «Программист» и «Экономист», преподаватель высшей квалификационной категории
Смелик Людмила Алексеевна	ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум», преподаватель специальных дисциплин

Приложение 3
к ОПОП по специальности

ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Структура программы воспитания

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ	
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся.....	4
1.2 Направления воспитания	5
1.3 Целевые ориентиры результатов воспитания.....	6
РАЗДЕЛ 2 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	
2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	13
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	18
2.2.1. Модуль «Образовательная деятельность»	18
2.2.2. Модуль «Кураторство»	20
2.2.3. Модуль «Наставничество»	21
2.2.4. Модуль «Основные воспитательные мероприятия»	22
2.2.5. Модуль «Организация предметно-пространственной среды»	24
2.2.6. Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»	25
2.2.7. Модуль «Самоуправление».....	26
2.2.8. Модуль «Волонтерская деятельность»	28
2.2.9. Модуль «Профилактика и безопасность».....	28
2.2.10. Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей».....	29
2.2.11. Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»	31
2.2.12. Модуль «Детские общественные объединения».....	32
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	
3.1. Кадровое обеспечение.....	33
3.2. Нормативно-методическое обеспечение.....	34
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	34
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....	35
3.5. Анализ воспитательного процесса.....	35
Список используемой литературы.....	38
Календарный план воспитательной работы ГАПОУ КК «КАТТ».....	39

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания ГАПОУ КК «КАТТ» разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена Распоряжением Правительств Российской Федерации от 29.05.2015 №996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021—2025 годах (утвержден Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 №762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

Рабочая программа воспитания предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности; реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнерами; предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Реализация рабочей программы воспитания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и (или) на базе среднего общего образования.

Исполнители программы воспитания: директор, заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, кураторы, преподаватели, заведующие отделением, педагоги-психологи, педагоги-организаторы, социальный педагог, руководитель физического воспитания, преподаватель-организатор ОБЖ, воспитатели общежития, члены Студенческого совета.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в ГАПОУ КК «КАТТ», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала ГАПОУ КК «Курганский аграрно-технологический техникум».

Цель воспитания обучающихся в техникуме: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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.

Задачи воспитания: усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний); формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту; приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

1.2 Направления воспитания

гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

патриотическое воспитание — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

духовно-нравственное воспитание — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

эстетическое воспитание — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

экологическое воспитание — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

ценности научного познания — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры результатов воспитания на уровне общего

Целевые ориентиры результатов воспитания на уровне основного общего образования

В данном разделе представлены целевые ориентиры результатов в воспитании, развитии личности обучающихся, на достижение которых должна быть направлена деятельность педагогического коллектива для выполнения требований ФГОС СПО.

Целевые ориентиры определены в соответствии с инвариантным содержанием воспитания обучающихся на основе российских базовых (гражданских, конституциональных) ценностей, обеспечивают единство воспитания, воспитательного пространства.

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
<p>знающий и принимающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;</p> <p>понимающий сопричастность к прошлому, настоящему и будущему народа России, тысячелетней истории российской государственности на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания;</p> <p>проявляющий уважение к государственным символам России, праздникам;</p> <p>проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод при уважении прав и свобод, законных интересов других людей;</p> <p>выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе;</p> <p>принимающий участие в жизни группы, общеобразовательной организации, в том числе самоуправления, ориентированный на участие в социально значимой деятельности.</p>
Патриотическое воспитание
<p>сознающий свою национальную, этническую принадлежность, любящий свой народ, его традиции, культуру;</p> <p>проявляющий уважение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране;</p> <p>проявляющий интерес к познанию родного языка, истории и культуры своего края, своего народа, других народов России;</p> <p>знающий и уважающий достижения нашей Родины — России в науке, искусстве, спорте, технологиях, боевые подвиги и трудовые достижения, героев и защитников Отечества в прошлом и современности;</p> <p>принимающий участие в мероприятиях патриотической направленности.</p>
Духовно-нравственное воспитание
<p>знающий и уважающий духовно-нравственную культуру своего народа, ориентированный на духовные ценности и нравственные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора (с учётом национальной, религиозной принадлежности);</p> <p>выражающий готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно- нравственных ценностей и норм с учётом осознания последствий поступков;</p> <p>выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России духовно-нравственным нормам и ценностям;</p> <p>сознающий соотношение свободы и ответственности личности в условиях индивидуального и общественного пространства, значение и ценность межнационального, межрелигиозного согласия людей, народов в России, умеющий общаться с людьми разных</p>

<p>народов, вероисповеданий;</p> <p>проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей;</p> <p>проявляющий интерес к чтению, к родному языку, русскому языку и литературе как части духовной культуры своего народа, российского общества.</p>
Эстетическое воспитание
<p>выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в искусстве;</p> <p>проявляющий эмоционально-чувственную восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание их влияния на поведение людей;</p> <p>сознающий роль художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;</p> <p>ориентированный на самовыражение в разных видах искусства, в художественном творчестве.</p> <p>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:</p> <p>понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении здоровья, знающий и соблюдающий правила безопасности, безопасного поведения, в том числе в информационной среде;</p> <p>выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность);</p> <p>проявляющий неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, игровой и иных форм зависимостей), понимание их последствий, вреда для физического и психического здоровья;</p> <p>умеющий осознавать физическое и эмоциональное состояние (свое и других людей), стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием;</p> <p>способный адаптироваться к меняющимся социальным, информационным и природным условиям, стрессовым ситуациям.</p>
Физическое воспитание
<p>формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:</p> <p>бережно относящийся к физическому здоровью, соблюдающий основные правила здорового и безопасного для себя и других людей образа жизни, в том числе в информационной среде;</p> <p>владеющий основными навыками личной и общественной гигиены, безопасного поведения в быту, природе, обществе;</p> <p>ориентированный на физическое развитие с учетом возможностей здоровья, занятия физкультурой и спортом;</p> <p>сознающий и принимающий свою половую принадлежность, соответствующие ей психофизические и поведенческие особенности с учетом возраста.</p>
Трудовое воспитание
<p>уважающий труд, результаты своего труда, труда других людей; проявляющий интерес</p>

к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний;

сознающий важность трудолюбия, обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в российском обществе;

участвующий в решении практических трудовых дел, задач (в семье, общеобразовательной организации, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

выражающий готовность к осознанному выбору и построению индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов, потребностей.

Экологическое воспитание

понимающий значение и глобальный характер экологических проблем, путей их решения, значение экологической культуры человека, общества;

сознающий свою ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;

выражающий активное неприятие действий, приносящих вред природе; ориентированный на применение знаний естественных и социальных наук для решения задач в области охраны природы, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

участвующий в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.

Ценности научного познания

выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом индивидуальных интересов, способностей, достижений;

ориентированный в деятельности на научные знания о природе и обществе, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;

развивающий навыки использования различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде);

демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад ГАПОУ КК «КАТТ»

В 6 км от станицы Курганной, вблизи хутора Красное поле, располагалась насосная станция «Грознефть», которая перекачивала нефть по трубам из Грозного в Туапсе. Она была построена англичанами в 1922 году и являлась английской концессией. Только в 1929 году станция перешла в собственность советского социалистического государства.

8 июля 1947 года в соответствии с приказом начальника Краснодарского краевого управления трудовых резервов за № 142 директором Курганинского специального ремесленного училища был назначен Винокуров И.Г.

В бывших подсобных (заведениях) помещениях насосной станции разместились: слесарная мастерская, коровник, баня, прачечная.

В те годы работать в учреждении было трудно, потому что в училище шли люди в основном пожилые, хотя и имеющие большой практический опыт, но малограмотные, обремененные семейными заботами. Сложно давалась им наука, но интерес и удовлетворение от работы испытывал каждый мастер и преподаватель, потому что велико было желание к учебе как педагога, так и ученика. Рабочая профессия в трудные послевоенные годы была «хлебом» для семьи.

После занятий, немного отдохнув, учащиеся снова приходили в классы, занимались самоподготовкой, затем желающие принимали участие в кружках: художественной самодеятельности, технического творчества, в спортивных секциях. Сложность заключалась в том, что заниматься приходилось при свете ламп. Все помещения отапливались дровами, которые заготавливались самими учащимися. Училище с каждым годом расширялось и благоустраивалось.

В 1954 году училище было переименовано в РУМСХ № 2 и насчитывало было 210 учащихся. В одном из коттеджей учреждения размещалась библиотека. В училище были парники и теплица, в которых выращивалась ранняя рассада овощей для столовой. Рядом с училищем был фруктовый сад 5 га.

По инициативе агронома инструктора Панасенко Н.П. была посажена ореховая роща. Благодаря деятельности Панасенко Н.П. в настоящее время территория учреждения - красивый оазис среди полей.

В 1954 году в училище появилось электричество. Стали поступать из краевого управления учебники, методические пособия.

Наряду с годичным сроком обучения с 1955 года училище стало готовить механизаторов специально для работы на целинных землях, где они обычно проходили производственную практику, участвуя в уборке урожая. Затем проводились государственные выпускные экзамены, и бывшие учащиеся становились кадровыми рабочими целинных совхозов. И всегда о наших учащихся были только хорошие отзывы. В хозяйствах родной Кубани в период практики большинство наших учащихся обеспечивались рабочими местами согласно программе.

После проведения комплекса мелиоративных и агротехнических мероприятий, внедрения орошения в учхозе училище стало получать высокие урожаи с/х продукции.

В 1956 году началось, и в течение года было завершено строительство общежития № 2 на 100 мест. В 1960 году было отменено обучение учащихся профессии животновода и здание коровника было переоборудовано в лабораторный класс по тракторам. В этом же году в училище был проведен водопровод и начались мелиоративные работы в учебном хозяйстве

- проводились магистральные и оросительные каналы, выравнивалась планировкой пашня, приобретались насосы, дождевальные агрегаты, вносились в почву органико – минеральные удобрения. В результате повышения агротехнических мероприятий училище стало занимать среди училищ края призовые места по урожайности сельскохозяйственных культур. Теперь училище располагало необходимыми средствами для строительства и приобретения новой техники и учебного оборудования.

По итогам работы учхозов края в 1961 – 1963 годах училище занимало 1 место, было участником ВДНХ. В эти годы в училище часто проводились краевые совещания по изучению и пропаганде передового опыта. Те, кто работал в эти годы в училище, с признательностью вспоминают замечательных энтузиастов своего дела Н.П. Панасенко, Ф.К. Лемеха, П.В.Фетисова.

В 1963 – 1964 годах были построены: корпус для лабораторно-практических занятий и мастерская, общежитие № 3 на 60 мест, боксы для автомобилей. В 1973 году началось строительство двухэтажного учебного корпуса, а затем в 1976 году приступили к строительству котельной и бытового корпуса, в который сегодня входят: большой спортзал, душевые, столовая, зрительный зал.

За высокие показатели и в деле обучения и воспитания молодежи по итогам 1980 - 1981 учебного года училищу было присвоено почетное звание: Лауреата премии имени Ленинского комсомола. Награждены значком и присвоено звание «Отличник Профтехобразования»: Гопав Е.Н., Пилипенко Л.П., Проценко И.П., Панасенко Н.П., Еременко Л.П., Крикунову П.И., Хитько П.С.

В 1990 году были введены в строй два двухэтажных здания общежитий на 150 мест каждое.

Тысячи квалифицированных рабочих вышли из стен нашего учебного заведения и добросовестно трудятся в хозяйствах необъятной Родины. Многие из них награждены высокими правительственными наградами, занимают руководящие должности, пользуются авторитетом в коллективах. Это знаменитые аграрии Н.М.Ищенко, В.Н. Гисцов, А.М.Чигарев, А.И.Свинарев, В.П.Орехов, С.А.Борщев, С.Ф.Гаврилов, В.И. Романтеев, Б.А.Ружин, И.М. Понаморев. Профессиональное училище не только учило профессии, его задачи всегда гораздо шире – главная цель - помочь молодому человеку найти свое призвание, выработать жизненную позицию, сформировать характер.

1 января 2011 года приказом Департамента образования Краснодарского края ГОУ НПО ПУ № 50 КК переименовано в ГОУ СПО "Курганинский аграрно - технологический техникум".

Приказом № 3371 от 22 июня 2011 года техникум реорганизован в форме присоединения к нему государственного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального училища № 60 Краснодарского края, имеющего не менее легендарную историю подготовки кадров для агропромышленного комплекса страны.

Приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 30.10.2013 № 6499 государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Курганинский аграрно-технологический техникум» Краснодарского края переименовано в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум».

В соответствии с приказом департамента имущественных отношений Краснодарского края от 07.07.2017 г. №1359 и приказом министерства образования и молодежной политики

Краснодарского края от 17.07.2017 г. № 2953 ГБПОУ КК «КАТТ» переименовано в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» (ГАПОУ КК «КАТТ»).

В настоящее время в российском сообществе, каждой семье, и техникуме возникло понимание, того, что без возрождения духовности, нравственности, основанной на православных корнях, невозможно процветание и дальнейшее развитие России.

Миссия воспитательной службы техникума нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия техникума, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. В проведении общих дел присутствует как соревновательность между группами, так и конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность.

Открытость жизни техникума обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте техникума и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте и Одноклассники, также создан канал в Telegram.

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через студенческие объединения. Так в техникуме действуют: волонтерский отряд «1000 добрых дел им. Вани Ломакина», военно-патриотический клуб «Пост №1», студенческий спортивный клуб «Ника», кружки ДО: «Жокей», «Основы физической подготовки», «Футбол», «Волейбол», «Фитнес-аэробика», «Видеокружок», «Мастерская компьютерного творчества», «Основа журналистики», «Вязание», «Наше будущее», «Клуб дружеского общения», также в техникуме организованы курсы вождения «Водитель категория В», «Тракторист категория В, С, D, E, F», «Облицовка плиткой», «Повар 3 разряд», «Тренер-наездник лошадей 6 разряд». Раз в месяц проводятся заседания студенческого самоуправления, направленные на обсуждение предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у студентов, формирование сплоченности студенческого коллектива, развития у них ответственности.

Техникум имеет 2 территории. Одна из которых находится в центре города Курганинск, вторая в поселке Красное поле. ГАПОУ КК «КАТТ» осуществляет подготовку по специальностям:

Код специальности	Наименование специальности	Очная форма обучения		
		Срок обучения	Уровень образования	Финансирование
09.02.07	Информационные системы и программирование (квалификация «Программист»)	3 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет

23.02.07	Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей (квалификация «Специалист»)	3 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
35.02.16	Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования (квалификация «Техник-механик»)	3 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
35.02.08	Электротехнические системы в агропромышленном комплексе (АПК) (квалификация «Техник»)	2 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
36.02.01	Ветеринария (квалификация «Ветеринарный фельдшер»)	3 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
43.02.15	Поварское и кондитерское дело (квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»)	3 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
38.02.01	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) (квалификация «Бухгалтер»),	2 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация «Товаровед-эксперт»)	2 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
15.01.05	Сварщик ручной и частично механизированной сварки (наплавки) (квалификация «Сварщик ручной дуговой сварки плавящим покрытым электродом. Газосварщик»)	1 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
08.01.28	Мастер отделочных, строительных и декоративных работ (квалификация «Мастер отделочных строительных работ»)	1 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
35.01.27	Мастер сельскохозяйственного производства (квалификация «Мастер сельскохозяйственного производства»)	1 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
38.01.02	Продавец, контролер-кассир (квалификация «Продавец продовольственных товаров. Продавец непродовольственных товаров. Контролер-кассир»)	2 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет
36.01.03	Тренер-наездник лошадей (квалификация «Жокей. Тренер лошадей»)	2 года 10 месяцев	9 кл	Бюджет

36.01.03	Тренер-наездник лошадей (квалификация «Жокей. Тренер лошадей»)	2 года 10 месяцев	9 кл	Договорная основа
36.01.03	Тренер-наездник лошадей (квалификация «Жокей. Тренер лошадей»)	10 месяцев	11 кл	Бюджет
Код специальности	Наименование специальности	Заочная форма обучения		
		Срок обучения	База классов	Финансирование
38.02.01	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) (квалификация «Бухгалтер»),	2 года 10 месяцев	11 кл	Договорная основа

В техникуме по очной форме обучения получают специальность\профессию 1099 человек, в 50 учебных группах.

В образовательном учреждении сложилась система традиционных событий в которую включены не только обучающиеся, их семьи, педагогические работники, но и социальные партнеры: ООО «Агро-Галан», ГБУ ДО КК «СШОР-ПК-С» г. Краснодар, МАУК Курганинская СДК, ИП Николаев Д.М., ИП Агамерян А.М., ИП Костенко И.Б., ООО «Сакура», ИП Забабурин С.А., МАУК Молодежный центр «Радуга», МАУК Курганинский исторический музей, МАУК «Кинотеатр Победа», созданы такие условия, чтобы по мере обучения студенты получали как можно больше практических навыков по получаемой профессии\специальности.

История нашего техникума уникальна. В 2022 юбилейная дата со дня основания – 75 лет. Мы храним память о тех замечательных людях, которые, когда-либо учились и работали в нашем учебном заведении на протяжении всех лет существования.

Настоящая программа содержит теоретические положения и план работы, основанные на практических наработках учреждения по формированию целостной воспитательной среды и целостного пространства духовно-нравственного развития студента, определяемого как уклад студенческой жизни, интегрированного в урочную, внеурочную, вне техникумовскую, семейную деятельность обучающегося и его родителей (законных представителей). При этом обеспечивая духовно-нравственное развитие обучающихся на основе их приобщения к базовым российским ценностям: Россия, многонациональный народ Российской Федерации, гражданское общество, семья, труд, искусство, наука, религия, природа, человечество.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Практическая реализация цели и задач, формы, содержание деятельности осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

2.2.1. Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация педагогами воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

-организацию работы со студентами как в офлайн, так и онлайн формате;

-установление доверительных отношений между педагогом и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию студентами требований и просьб педагога, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

-побуждение студента соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (преподавателями) и сверстниками (студентами), принципы учебной дисциплины и самоорганизации, согласно Устава ГАПОУ КК «КАТТ», Правилам внутреннего распорядка техникума;

- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, кейсов и дискуссий;

-применение на уроке интерактивных форм работы студентов: интеллектуальных, викторины, тестирование, кейсы, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дискуссий, которые дают им возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат студентов командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;

-включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию студентов к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока; интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию студентов.

-организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего студентам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

-иницирование и поддержка исследовательской деятельности студентов в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, помогает приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения;

- создание гибкой и открытой среды обучения и воспитания использованием гаджетов, открытых образовательных ресурсов, систем управления позволяет создать условия для реализации провозглашенных ЮНЕСКО ведущих принципов образования XXI века: «образование для всех», «образование через всю жизнь», образование «всегда, везде и в любое время».

У обучающихся развиваются навыки сотрудничества, коммуникации, социальной ответственности, способность критически мыслить, оперативно и качественно решать проблемы; воспитывается ценностное отношение к миру.

-курсы, дополнительные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;

- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных

и научно-исследовательских конференциях;

- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

2.2.2. Модуль «Кураторство»

Осуществляя работу с группой, классный руководитель \ куратор организует работу с коллективом группы; индивидуальную работу с обучающимися вверенной ему группы; работу с преподавателями, преподающими в данной группе; работу с родителями студентов или их законными представителями.

Главное предназначение классного руководителя\куратора - изучение особенностей развития каждого обучающегося в группе и создание условия для становления студента, как личности, входящего в современный ему мир, воспитать человека, способного достойно занять своё место в жизни.

Важное место в работе классного руководителя\куратора занимает организация интересных и полезных для личностного развития, обучающегося в вверенной ему группе, позволяющих, с одной стороны, вовлечь в них студентов с самыми разными потребностями и тем самым дать им возможность самореализоваться, а с другой, установить и упрочить доверительные отношения с обучающимися группы, стать для них значимым взрослым, задающим образцы поведения в обществе.

Формированию и сплочению коллектива группы способствуют следующие дела, акции, события, проекты, занятия:

- классные часы: тематические (согласно плану классного руководителя), посвященные юбилейным датам, Дням воинской славы, событию в группе, в городе, стране, способствующие расширению кругозора обучающихся, формированию эстетического вкуса, позволяющие лучше узнать и полюбить свою Родину;

- игровые, способствующие сплочению коллектива, поднятию настроения, предупреждающие стрессовые ситуации; проблемные, направленные на устранение конфликтных ситуаций в группе, ОУ, позволяющие решать спорные вопросы; организационные, связанные к подготовке группы к общему делу; здоровьесберегающие, позволяющие получить опыт безопасного поведения в социуме, ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей.

Немаловажное значение имеет:

- формирование традиций в группе;
- становление позитивных отношений с другими группами (через подготовку и проведение общетехникумовских дел);
- сбор информации об увлечениях и интересах обучающихся и их родителей, чтобы найти вдохновителей для организации интересных и полезных дел;
- создание ситуации выбора и успеха.

Формированию и развитию коллектива группы способствуют:

- составление социального паспорта группы;
- изучение обучающихся группы;
- составление карты интересов и увлечений, обучающихся;

Классное руководство\кураторство подразумевает и индивидуальную работу с обучающимися группы:

- контроль за успеваемостью обучающихся группы;
 - с обучающимися, находящимися в состоянии стресса и дискомфорта;
 - с обучающимися, состоящими на различных видах учёта, в группе риска, оказавшимися в трудной жизненной ситуации. Работа направлена на контроль за свободным времяпровождением;
 - предложение (делегирование) ответственности за то или иное поручение;
 - вовлечение обучающихся в социально значимую деятельность группы и техникума.
 - организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;

Классный руководитель\куратор работает в тесном сотрудничестве с преподавателями, социальным педагогом, педагогом-психологом, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями.

2.2.3. Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как:

- программа наставничества: определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые.
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого

2.2.4. Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Главные традиционные общетехникумовские дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и студентами. Это комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. В воспитательной системе нашего техникума выделяются тематические периоды традиционных дел. Главное в мероприятии - своеобразная форма духовного самовыражения и обогащения обучающегося.

На внетехникумовском уровне:

- **социальные проекты** – ежегодные совместно разрабатываемые и реализуемые студентами и педагогами комплексы дел (благотворительной, экологической,

патриотической, трудовой направленности), ориентированные на преобразование окружающего техникум социума: «Безопасная дорога», акции «Георгиевская лента», «Чистые игры», «Бессмертный полк», «Мы вместе», «Кубань в лицах», «Разговор о важном», «Волонтеры победы».

– общие внетехникумовские мероприятия, в том числе организуемые совместно с социальными партнёрами образовательной организации;

– экскурсии, походы выходного дня, организуемые в группах классными руководителями\кураторами, в том числе совместно с родителями (законными представителями) обучающихся с привлечением их к планированию, организации, проведению, оценке мероприятия.

На уровне техникума:

Общетехникумовские праздники – ежегодно проводимые творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т.п.) дела, связанные со значимыми для обучающихся и педагогов знаменательными датами и в которых участвуют все группы техникума:

• **День Знаний**, как творческое открытие нового учебного года, где происходит знакомство первокурсников с ОО.

• **Последний звонок**. Каждый год – это неповторимое событие. Последние звонки в нашем техникуме всегда в полной мере демонстрируют все таланты наших выпускников, так как целиком и полностью весь сюжет мероприятия придумывается самими ребятами и ими же реализуется.

• **День учителя**. Ежегодно обучающиеся демонстрируют уважительные отношения к преподавателю, труду педагога через поздравление, творческих концертов. Данное мероприятие формирует доброжелательное отношение между обучающимися и педагогами, развитие творческих способностей студентов.

• **Праздник «8 Марта»**. Традиционно обучающиеся совместно с педагогами создают праздничное настроение, которая помогает обучающимся в раскрытии их способностей, учиться преодолевать застенчивость, обретать уверенность в себе, продолжать выразительно и эмоционально читать стихи, участвовать в сценках, играх. Работать над сплочением коллектива.

• **Празднование Дня Победы** в техникуме организуется в разных формах: участие в митинге, в торжественном параде. Совместно с родителями студенты являются участниками всероссийского шествия «Бессмертный полк». Такое общее дело способствует формированию российской гражданской идентичности обучающихся, развитию ценностных отношений студентов к вкладу советского народа в Победу над фашизмом, к исторической памяти о событиях тех трагических лет.

• **Торжественные ритуалы** - посвящения, связанные с переходом обучающихся на следующую ступень образования, символизирующие приобретение ими новых социальных статусов в техникуме и развивающие идентичность студентов: «Посвящение в первокурсники», «Прощай техникум», вступление в ряды Движение Первых, церемония вручения дипломов, открытие спортивного сезона.

На уровне групп:

выбор и делегирование представителей группы в общетехникумовский Совет самоуправления, ответственных за подготовку общетехникумовских ключевых дел;

участие групп в реализации общетехникумовских ключевых дел;

На индивидуальном уровне:

вовлечение по возможности каждого студента в ключевые дела техникума в одной из возможных для них ролей: сценаристов, постановщиков, исполнителей, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, корреспондентов, ответственных за костюмы и оборудование, ответственных за приглашение и встречу гостей и т.п.);

индивидуальная помощь обучающемуся (при необходимости) в освоении навыков подготовки, проведения и анализа ключевых дел;

наблюдение за поведением студента в ситуациях подготовки, проведения и анализа ключевых дел, за его отношениями со сверстниками, педагогами и другими участниками образовательного процесса;

при необходимости **коррекция поведения обучающегося** через частные беседы с ним, через включение его в совместную работу с другими студентами, которые могли бы стать хорошим примером для него, через предложение взять в следующем ключевом деле на себя роль ответственного за тот или иной фрагмент общей работы.

2.2.5. Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Воспитывающее влияние на студента осуществляется через такие формы работы с предметно-пространственной средой техникума как:

– оформление внешнего вида здания, фасада, холла при входе в общеобразовательную организацию государственной символикой Российской Федерации, субъекта Российской Федерации, муниципального образования (флаг, герб), изображениями символики Российского государства в разные периоды тысячелетней истории, исторической символики региона;

– организацию и проведение церемоний поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации, Краснодарского края, МО Курганинский район;

– размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов местности, региона, России, памятных исторических, гражданских, народных, религиозных мест почитания, портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных, героев и защитников Отечества;

– изготовление, размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России);

– организация и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации, Краснодарского края, гимна СПО;

– разработка, оформление, поддержание, использование в воспитательном процессе «мест гражданского почитания» в помещениях образовательной организации или на прилегающей территории для общественно-гражданского почитания лиц, мест, событий в

истории России; мемориалов воинской славы, памятников, памятных досок;

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях (холл первого этажа, рекреации), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчёты об интересных событиях, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;

- разработка и популяризацию символики общеобразовательной организации(эмблема, флаг, логотип, элементы костюма обучающихся и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты;

- подготовка и размещение регулярно сменяемых экспозиций творческих работ обучающихся в разных предметных областях, демонстрирующих их способности, знакомящих с работами друг друга;

- поддержание эстетического вида и благоустройство всех помещений в общеобразовательной организации, доступных и безопасных рекреационных зон, озеленение территории при общеобразовательной организации;

- разработка, оформление, поддержание и использование игровых пространств, спортивных и игровых площадок, зон активного и тихого отдыха;

- создание и поддержание в вестибюле или библиотеке стеллажей свободного книгообмена, на которые обучающиеся, родители, педагоги могут выставлять для общего использования свои книги, брать для чтения другие;

- деятельность классных руководителей\кураторов и других педагогов вместе с обучающимися, их родителями по благоустройству, оформлению аудиторий территории техникума;

- разработка и оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

2.2.6. Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для лучшего достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и ОУ в данном вопросе. Только когда все участники образовательного процесса едины и находят контакт, тогда воспитание наиболее эффективно. Но бывает так, что родители сами нуждаются в грамотной квалифицированной помощи.

При организации работы по данному направлению особое внимание уделяется выявлению родителей (законных представителей), не выполняющих в отношении обучающихся обязанностей по воспитанию, обучению, содержанию с использованием различных форм работы:

- выявление семей группы риска при обследовании материально-бытовых условий проживания, обучающихся техникума;
- формирование банка данных семей;
- индивидуальные беседы;

- заседания Совета профилактики;
- совещания при директоре;
- совместные мероприятия с КДН и ПДН;

Профилактическая работа с родителями предусматривает оптимальное педагогическое взаимодействия техникума и семьи, включение семьи в воспитательный процесс через систему родительских собраний, общетехникумовских мероприятий с детьми и родителями

- День семьи, День матери, мероприятия по профилактике вредных привычек, родительские лектории и т.д.

Кроме работы по просвещению и профилактике в ГАПОУ КК «КАТТ» проводится активная работа для обучающихся и их семей по созданию ситуации успеха, поддержки и развития творческого потенциала.

Работа с родителями или законными представителями студентов осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:

На групповом уровне:

- Общетехникумовский родительский комитет, участвующий в управлении техникума и решении вопросов воспитания и социализации их детей;
- Общетехникумовские родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания студентов;
- Педагогическое просвещение родителей по вопросам воспитания детей, в ходе которого родители получают рекомендации классных руководителей\кураторов и обмениваются собственным творческим опытом и находками в деле воспитания детей, а также по вопросам их здоровьесбережения;
- Взаимодействие с родителями посредством сайта техникума: размещается информация, предусматривающая ознакомление родителей, новости техникума.

На индивидуальном уровне:

- обращение к специалистам по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций;
- участие родителей в педагогических консилиумах, собираемых в случае возникновения острых проблем, связанных с обучением и воспитанием конкретного студента;
- помощь со стороны родителей в подготовке и проведении общетехникумовских и мероприятий группы воспитательной направленности;
- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.

2.2.7. Модуль «Самоуправление»

Основная цель модуля «Самоуправление» в ГАПОУ КК «КАТТ» заключается в создании условий для выявления, поддержки и развития управленческих инициатив обучающихся, принятия совместных со взрослыми решений, а также для включения обучающихся техникума в вариативную коллективную творческую и социально-значимую деятельность. Поддержка студенческого самоуправления в техникуме помогает педагогам воспитывать в обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, а студентам – предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации. Участие в

самоуправлении даёт возможность обучающимся попробовать себя в различных социальных ролях, получить опыт конструктивного общения, совместного преодоления трудностей, формирует личную и коллективную ответственность за свои решения и поступки.

Самоуправление в техникуме осуществляется через:

На уровне техникума:

- **через деятельность выборного Совета самоуправления;**
- **через Студенческий совет общежития;**
- **через деятельность Совета старост**, объединяющего старост групп для информирования обучающихся и получения обратной связи от групп;
- **через деятельность временных творческих советов**, отвечающих за проведение мероприятий, праздников, вечеров, акций, в том числе традиционных: ко Дню знаний, ко Дню Учителя, посвящение в «первокурсники», к Дню матери, Дня самоуправления.

• **через работу медиацентратехникума**, в который входит:

интернет-группа техникума ГАПОУ КК «КАТТ» - разновозрастное сообщество обучающихся и педагогов, поддерживающее интернет-сайт техникума и соответствующую группу в социальных сетях с целью освещения деятельности образовательной организации в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к техникуму, информационного продвижения ценностей техникума и организации виртуальной диалоговой площадки, на которой студенты, преподаватели и родители могли бы открыто обсуждаться значимые для техникума вопросы;

На уровне групп:

- через деятельность выборных по инициативе и предложениям обучающихся лидеров групп (старост), представляющих интересы группы в общетехникумовских делах и призванных координировать его работу с другими коллективами, преподавателями;
- через организацию на принципах самоуправления жизни групп, отправляющихся в походы, экспедиции, на экскурсии, осуществляемую через систему распределяемых среди участников ответственных должностей.

На индивидуальном уровне:

- через вовлечение студентов в планирование, организацию, проведение и анализ различного рода деятельности.

2.2.8. Модуль «Волонтерская деятельность»

Волонтерство – это участие обучающихся в общественно-полезных делах, деятельности на благо конкретных людей и социального окружения в целом. Волонтерство позволяет студентам проявить такие качества как внимание, забота, уважение. Волонтерство позволяет развивать коммуникативную культуру, умение общаться, слушать и слышать, эмоциональный интеллект, эмпатию, умение сопереживать. Воспитательный потенциал волонтерства реализуется следующим образом:

- посильная помощь, оказываемая обучающимися пожилым людям, проживающим в городе;
- привлечение обучающихся к совместной работе с учреждениями социальной сферы (детские сады, детские дома, дома престарелых, центры социальной помощи семье и детям);
- в проведении творческих мероприятий, конкурсов и праздников;
- оказание помощи ветеранам ВОВ, труженикам тыла;

- восстановление и уход за воинскими захоронениями погибших;
- помощь семьям мобилизованных граждан СВО;
- профилактика здорового и безопасного образа жизни;

Волонтерский отряд имеет план работы, руководителя, символику, деятельность отряда отражается на информационных стендах техникума, на сайте ОУ, на страницах Добро.Ру, в социальных сетях и средствах массовой информации.

2.2.9. Модуль «Профилактика и безопасность»

Пожалуй, нет ничего другого в мире, чтобы мы теряли с такой беспечностью и легкостью, как собственное здоровье.

Опыт показывает, что большинство обучающихся испытывают потребность в обсуждении различных проблем здоровья и информации, касающейся личной безопасности. Поэтому одной из форм работы по профилактике вредных привычек и приобщению студентов к здоровому образу жизни является просвещение. Подросткам необходима информация квалифицированных специалистов по интересующим их вопросам.

Основной целью формирования у обучающихся здорового и безопасного образа жизни, подготовки к гражданской обороне является формирование у обучающихся ГАПОУ КК «КАТТ» ценностного отношения к собственному здоровью и собственной безопасности, основанного на знании своих потребностей, особенностей развития, и выработанного в процессе занятий, индивидуального способа здорового образа жизни.

Деятельность ГАПОУ КК «КАТТ» по формированию у обучающихся культуры здорового и безопасного образа жизни, по вопросам гражданской обороны, обеспечения первичных мер формированию личных убеждений, качеств и привычек, способствующих снижению риска здоровью в повседневной жизни, включает несколько направлений:

- организация физкультурно-спортивной и оздоровительной работы, организация просветительской и методической работы, профилактическая работа с участниками образовательного процесса.

- разработка и осуществление комплекса мероприятий по профилактике правонарушений, алкоголизма, наркомании, токсикомании, осуществление систематической работы с обучающимися «группы риска»;

- разработка и проведение мероприятий в рамках «День правовых знаний».

На внешнем уровне:

- встречи с представителями социально-правовой поддержки и профилактики МО Курганинск район, проведение профилактических бесед, тренингов;

- беседы с инспектором ОПДН по вопросам профилактики;

- привлечение специалистов – спортивных клубов, лечебных и культурно-досуговых учреждений,

- участие во всероссийских, региональных, муниципальных мероприятиях: по правилам дорожного движения, по стрельбе из пневматической винтовки, посвященные Дню Защитника Отечества, «Кубанские каникулы», «Набат», «Дети России», «Подросток», месячник «Международный день борьбы с наркоманией», «Кубань без наркотрафарета», «Спасем жизнь вместе», «Сообща, где торгуют смертью» и др.

На уровне техникума:

- разработка и проведение «Урока мужества»;

- участие в учебных военных сборах на территории войсковой части №98547;
- работа с призывной комиссией. Сбор обучающихся (юноши 1-2 курса) для прохождения приписной комиссии и медицинского освидетельствования;
- профилактические мероприятия по безопасности дорожного движения, пожарной безопасности (комплекс мероприятий), предупреждению коррупции, обеспечению антитеррористической защищенности;
- проведение профилактических мероприятий, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом.

На индивидуальном уровне:

- индивидуальная работа с обучающимися, «Спорт – альтернатива пагубным привычкам», профилактические акции.

2.2.10. Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства техникума при соблюдении требований законодательства Российской Федерации предусматривает:

— участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

— участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

— проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности; — проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

— реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Социальными партнерами и работодателями для студентов ГАПОУ КК КАТТ являются:

- ООО «Агро-Галан»
- ГБУ ДО КК «СШОР-ПК-С» г. Краснодар
- МАУК Курганинская СДК
- ИП Николаев Д.М.
- ИП Агамерян А.М.
- ИП Костенко И.Б.
- ООО «Сакура»
- ИП Забабурин С.А.

- МАУК Молодежный центр «Радуга»
- МАУК Курганинский исторический музей
- МАУК «Кинотеатр Победа»
- ООО «Центр Услуг»
- АО «Агрофирма имени Н.И.Ткачева»
- ООО Служба эффективного заказчика» г.Москва
- ИП «Маглиев А.В.
- Стройметаллснаб г.Курганинск
- ООО «МирАгро»
- КФХ «Борщев Г.А.»
- ИП «Терещенко»
- Отдел ПФР по Краснодарскому краю г.Краснодар
- Филиал ГКУ Республики Адыгея, Адыгейский республиканский центр занятости населения по Кошехабльскому району
 - КФХ Тахмазян С.А.
 - КФХ Мурадова Е.Н.
 - ООО «Монолит»
 - ИП Гагаузов и др.(по каждой профессии/специальности конкретно свои соцпартнеры и работодатели)

Партнерство в образовании может принимать самые различные формы. Круг их, очевидно, окажется шире, чем при партнерстве в сфере труда, поскольку не только ничем не ограничивается, но и приводит к появлению новых эффективных форм. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского Края «Курганинский аграрно-технологический техникум» работает и развивается в данном направлении и с каждым годом приобретает положительный опыт.

2.2.11.Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

— участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;

— циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

— экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

— использование обучающимися Интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям

профессионального образования;

— консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Обучающиеся ГАПОУ КК «КАТТ» имеют возможность официально трудоустроится по профессии\специальности у соцпартнеров\работодателей и перейти на индивидуальный план обучения. Который позволяет студентам реализоваться в рамках выбранной профессии\специальности обеспечивать себя материально, помогать родителям, способствует развитию ответственности, самостоятельности и креативности, появляется возможность профессионального роста.

2.2.12. Модуль «Детские общественные объединения»

Действующее на базе техникума детское общественное объединение – это добровольное, самоуправляемое, некоммерческое формирование, созданное по инициативе обучающихся и взрослых, объединившихся на основе общности интересов для реализации общих целей, указанных в уставе общественного объединения. Его правовой основой является Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях» (ст. 5). Воспитание в детском общественном объединении осуществляется через:

— утверждение и последовательную реализацию в детском общественном объединении демократических процедур (выборы руководящих органов объединения, подотчетность выборных органов общему сбору объединения; ротация состава выборных органов и т. п.), дающих обучающемуся возможность получить социально значимый опыт гражданского поведения;

— организацию общественно полезных дел, дающих обучающимся возможность получить важный для их личностного развития опыт деятельности, направленной на помощь другим людям, своему техникуму, обществу в целом; развить в себе такие качества, как забота, уважение, умение сопереживать, умение общаться, слушать и слышать других. Такими делами могут являться: посильная помощь, оказываемая обучающимися пожилым людям; совместная работа с учреждениями социальной сферы (проведение культурно-просветительских и развлекательных мероприятий для посетителей этих учреждений, помощь в благоустройстве территории данных учреждений и т. п.); участие обучающихся в работе на прилегающей к техникуму территории (уход за деревьями и кустарниками, благоустройство клумб) и др.;

— рекламные мероприятия, реализующие идею популяризации деятельности детского общественного объединения, привлечения в него новых участников (проводятся в форме игр, квестов, театрализаций и т. п.);

Действующее на базе техникума детского общественного объединения - это добровольное, самоуправляемое, некоммерческое формирование, созданное по инициативе детей и взрослых, объединившихся на основе общности интересов для реализации общих целей, указанных в уставе общественного объединения. Его правовой основой является ФЗ от 19.05.1995 № 82-ФЗ (ред. от 20.12.2017) «Об общественных объединениях (ст. 5).

Первичное отделение Общероссийской общественно-государственной детско-юношеской организации - Российское движение детей и молодёжи «Движение первых» – общероссийская общественно-государственная детско-молодёжная организация.

Образовано Учредительным собранием 20 июля 2022 года. Создано в соответствии с Федеральным законом "О российском движении детей и молодежи" от 14.07.2022 N 261-ФЗ. Ориентирована на формирование социальной активности, культуры, качеств личности у детей подросткового возраста на основе их группового взаимодействия. Деятельность студенческого отделения «Движение первых» направлена на воспитание подрастающего поколения, развитие детей на основе их интересов и потребностей, а также организацию досуга и занятости обучающихся. Участником студенческого отделения «Движение первых» может стать любой студент. Дети и родители самостоятельно принимают решение об участии в проектах «Движение первых». Подростки получают навыки эффективного взаимодействия в команде, построения отношений с другими людьми, проявляют себя в решении групповых задач, делают осознанный выбор, способны понять свою роль в обществе.

Обучающиеся принимают участие в мероприятиях и Всероссийских акциях «Дней единых действий» в таких как: День знаний, День туризма, День учителя, День народного единства, День матери, День героев Отечества, День Конституции РФ, Международный день книгодарения, День защитника Отечества, День космонавтики, Международный женский день, День счастья, День смеха, День Победы, День защиты детей и др.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Обновление содержания воспитательной программы в целях реализации новых направлений программы воспитания. Сайт, на котором будет отображена рабочая программа воспитания катт.рф.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Обучающиеся ОВЗ и инвалиды получают образование, на равных, со всеми студентами, создана благоприятная доброжелательная среда. Они находятся под пристальным контролем классных руководителей\кураторов и социально-психологической службы. Они имеют возможность участвовать в различных формах жизни студенческого сообщества: в работе органов самоуправления, волонтерского отряда, участвовать в конкурсных мероприятиях онлайн и офлайн, в праздниках техникума. Обеспечивается возможность их участия в жизни группы, техникума. Таким образом, формируется их личностный опыт, развивается самооценка и уверенность в своих силах, опыт работы в команде, развивает активность и ответственность каждого обучающегося в социальной ситуации его развития.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в образовательной организации;

- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;

- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;

- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медикосоциальной компетентности.

При организации воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями необходимо ориентироваться на:

- формирование личности ребёнка с особыми образовательными потребностями с использованием соответствующих возрасту и физическому и (или) психическому состоянию методов воспитания;

- создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения обучающихся с особыми образовательными потребностями и их сверстников, с использованием вспомогательных средств и педагогических приёмов, организацией совместных форм работы преподавателей, воспитателей, педагогов-психологов, социальных педагогов.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся). В техникуме практикуются общетехникумовские линейки в честь победителей различных конкурсов и олимпиад.

– в техникуме разработано и действует положение о награждениях, все награды фиксируются приказами техникума.

– в выдвижении на поощрение и в обсуждении кандидатур на награждение обучающихся участвуют органы самоуправления, классные руководители\кураторы, преподаватели;

– к участию в системе поощрений на всех стадиях привлекаются родители (законные представители) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учетом наличия студенческого самоуправления), сторонние организации, их статусных представителей;

– дифференцированность поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Наиболее успешные обучающиеся и группы, занимают высшие ступени рейтинга в техникуме.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по выбранным самим техникумом направлениям и проводится с целью выявления основных проблем техникумовского воспитания и последующего их решения. Анализ осуществляется ежегодно силами техникума.

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

– наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;

– взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

– оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическом коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);

– наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;

– оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;

– уровень вовлеченности обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;

– включенность обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

– участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся. Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию и взаимодействием с детскими общественными объединениями) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

Список используемой литературы

1. Алиева Л.В., Беляев Г.Ю., Круглов В.В. Специфика методики воспитания в деятельности детского общественного объединения // Сборник научных трудов международной научно-практической конференции «Образовательное пространство в информационную эпоху» (International conference “Education Environment for the Information Age”) (ЕЕІА – 2018) / Подред. С.В. Ивановой. М.: ФГБНУ «Институт стратегии развития образования РАО», 2018. 933 с. С.765-773.

2. Круглов В.В. Взаимоотношения субъектов образовательного процесса как условие эффективности непрерывного образования/Круглов В.В. // Непрерывное образование: эффективные практики и перспективы развития Материалы I Международной научно-практической конференции. М.: МГПУ, 2018, С. 66-71. (РИНЦ)
3. Круглов В.В. На полпути к вершине. Методические материалы для руководителей детских общественных объединений. Издание второе – М.: Московский городской педагогический университет, ООО «А – Приор», 2018.
4. Родичев Н. Ф. Формирование профессионального самоопределения обучающихся в условиях непрерывного образования /С. Н. Чистякова, Н. Ф. Родичев // Профессиональное и высшее образование: вызовы и перспективы развития. Под редакцией С.Н. Чистяковой, Е.Н. Геворкян, Н.Д. Поду
5. Степанов П.В. Воспитательная деятельность как система /П.В. Степанов // Отечественная и зарубежная педагогика, 2018, № 4, Т.1. – С. 67-76. (ВАК).
6. Селиванова, Наталия Леонидовна С79 ВОСПИТАНИЕ+ Авторские программы школ России (избранные модули) : Сборник / Составители Н. Л. Селиванова, П. В. Степанов, В. В. Круглов, И. С. Парфенова, И. В. Степанова, Е. О. Черкашин, И. Ю. Шустова. – М. : ФГБНУ «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», 2020. – 97 с. (Примерная программа воспитания).
7. Шустова И.Ю. Роль детско-взрослой общности в воспитании российской идентичности школьников / И.Ю. Шустова // Школьная идентичность ребенка: ответственность школы за формирование достоинства, гражданственности, патриотизма: сборник материалов по итогам Всероссийской научно-практической конференции (23 ноября 2017 г.) / сост.: Т.В. Дьячкова, Л.В. Заика Тула: ГОУ ДПО ТО «ИПК и ППРО ТО», 2018, С. 228-236
8. Интернет источник «Институт воспитания РФ»
<https://институтвоспитания.рф/programmy-vospitaniya/>
9. Интернет журнал «Справочник заместителя директора»
https://e.zamdiobr.ru/?utm_source=lettertrigger&utm_medium=letter&utm_campaign=lettertrigger_obrazovanie_szdsh_demo_d0&btx=9130058&mailsys=ss&token=2d0a3f6e-bcaa-11a0-bf72-2d0172a85211&tll=7776000&ustp=F

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды примерных оценочных средств разработаны по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В рамках освоения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации: повар, кондитер, пекарь.

Область профессиональной деятельности выпускников:

1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Описание квалификаций, их параллельное или вариативное освоение, количество и номенклатура модулей, входящих в программу по каждой из траектории.

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

ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ 07. Освоение рабочей профессии «Повар»

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций применяются следующие материалы:

Квалификация (сочетание)	Профессиональный стандарт	Компетенция «Молодые
-----------------------------	---------------------------	-------------------------

квалификаций)		профессионалы»
Повар	5120 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н, Зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68148	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов	Демонстрирует моделирование реальных производственных

приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	
Письменная экзаменационная работа (дипломный проект)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу (ВКР). Тематика дипломной работы может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утверждённому КОД.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые

профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

2.2. Порядок проведения процедуры

Организация процедур ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агенством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ).

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные современной материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа соответствующей компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение процедур ДЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агенством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо",

"удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 1.

Таблица N 1

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по специальности по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

В условиях сложной санитарно-эпидемиологической обстановки и при установлении карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) заседания ГЭК проводятся с использованием дистанционных технологий и информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии её членов.

Защита дипломной работы проводится в специально подготовленном помещении.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями, объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

КОД по компетенции Поварское дело

Комплект оценочной документации паспорт

КОД 1.1-2022

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения

демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

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

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	<u>ДА</u>
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<u>ГИА</u>
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

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

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции повсеместно на производстве; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецепты блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. 	5%

2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типаобслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовывать рекламные кампании. 	5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиесязакупки, хранения и подготовки сырья, приготовления подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасностипри организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку,приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	15%
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии,непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не 	5

		соответствующим стандартам;• Подбирать продукты для фирменных блюд;• Составлять меню для различных событий и ситуаций;• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;• Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи,кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;• Части рыбы, используемые в кулинарии;• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;• Способы приготовления основных бульонов и их применение;• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы,подготовки ингредиентов;• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.Специалист должен уметь:• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;• Подготавливать и разделять различные виды мяса,птицы и дичи;• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке,филировать;• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;• Готовить основные бульоны, соусы,маринады, заправки, элементы декора;• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;• Готовить различные виды макаронных изделий.</p>	20
6	Применение различных методов тепловой обработки	<p>Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от</p>	15,00

		<p>типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	Изготовление и презентация блюд	<p>Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>	25,00
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	<p>Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять</p>	10

	<p>заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;• Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;• Отчитываться за потери при хранении;• Рассчитывать затраты на хранение;• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>
--	---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Продукты, не указанные в приложении к оценочным материалам

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	A	Работа модуля	6:30	1,3,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	C	Горячее блюдо из птицы	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	D	Десерт	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	3,60	1,40	5,00
4	H	Прозрачный бульон (Консоме)	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,30	4,20
Итого	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена⁵.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберите из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
			0:00:00					
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности				
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении				

⁵ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

				обязанностей				
Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена				
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	11:00:00	14:00:00	3:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола				
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами				
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов				

День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед				
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2				
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей				
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				

8. Необходимые приложения

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

Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

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

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 280м²



Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А:Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника

- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
 - Масса блюда минимум 220 г.
3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
 - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл- основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
 - Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный
- Особенности подачи.
 - Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
 - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- Масса консоме минимум 250 г
порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект- (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.