



Министерство просвещения Российской Федерации
ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

Специальность 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

На базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании
педагогического совета:**

Протокол № 5 от 28.06 2024

**Утверждено Приказом
ГАПОУ «МКС»**

Приказ № 158 от 01.07.2024

**Согласовано с
предприятием-
работодателем:**

НКО Ассоциация
Рестораторов и Отельеров
г. Казани и Республики
Татарстан

АО «Булочно-кондитерский
комбинат

З.Ф. Гаязов

Б.Ф. Кутдусов



2024 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	3
1.2. Нормативные документы.....	3
1.3. Перечень сокращений.....	4

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....4

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....5

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников.....	5
3.2. Профессиональные стандарты.....	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	7

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....14

4.1. Общие компетенции.....	14
4.2. Профессиональные компетенции.....	16
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	52

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....71

5.1. Учебный план.....	71
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы.....	78
5.3. Календарный учебный график.....	79
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	88
5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	88
5.6. Практическая подготовка.....	88
5.7. Государственная итоговая аттестация	89

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....89

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	89
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	94
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	94
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	94

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 4. Рабочая программа воспитания

Приложение 5. Содержание ГИА

Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок (входит в структуру ОПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП-П)

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 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-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП-П СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- 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 Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- 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 просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

- 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;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ПА – промежуточная аттестация;

ПДП – преддипломная практика по профилю (преддипломная);

ОПОП-П – общая профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа сочетает обучение в ГАПОУ «Международный колледж сервиса» и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

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

Формы получения образования: допускается только в профессиональной

образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4428 часа.

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

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	43.00.00. Сервис и туризм	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	- 33.011. Повар. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); - 33.010. Кондитер. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); - 33.014. Пекарь. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270).	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело»	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	16399 Официант, Оператор линии в производстве пищевой продукции	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы	4428 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме

программы		практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3246	1494
Общеобразовательный цикл дисциплин	1476	570
Социально-гуманитарный цикл дисциплин	502	202
Общепрофессиональный цикл дисциплин	368	130
Профессиональный цикл дисциплин	900	592
в т.ч. практика:		
- учебная	108	108
- производственная	144	144
- по профилю специальности/ преддипломная (при наличии)	144	144
Вариативная часть образовательной программы	966	768
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ОГСЭ. 06. Татарский язык в профессиональной деятельности	36	14
ОГСЭ. 07. Семейное воспитание	36	14
ОГСЭ. 08. Основы финансовой грамотности	36	14
ОП.08. Технология планирования профессиональной карьеры	48	20
ДПБ. 01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)	212	180
ДПБ. 02. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)	260	238
Промежуточная аттестация	50	
Учебная практика	36	36
Производственная практика	108	108
Преддипломная практика	144	144
ГИА в форме демонстрационного экзамена	216	
Всего:	4428	2262

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Профессиональные стандарты. Матрица компетенций выпускника как соответствие ПК, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы «Профессионалитет», требованиям профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС, представлена в Приложении 1.

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011. Повар.	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаж блюд, напитков и кулинарных изделий; В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий; С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; С/02.5 Организация работы бригады поваров; С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров; Д/01.6 Планирование

				процессов кухни, основного производства питания; D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания; D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания; D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания.
2	33.010. Кондитер.	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров ОТФ Д Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми

				материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады кондитеров С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
3	33.014. Пекарь.	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270).	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей Д Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	А /01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места В /02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа

				хлебобулочных изделий С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря С/02.5 Организация работы бригады пекарей С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
--	--	--	--	--

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	ЕТКС	Кондитерское производство	Выпуск 51, Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Кондитер	Вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой

				квалификации. Должен знать: требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных; правила обслуживания намазной машины.
2	ЕТКС	Переработка птицы и кроликов	Постановление Минт руда РФ от 05.03.2004 N 33, Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.	Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы. Укладка порций расфасованного мяса на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание и упаковку. Регулирование оборудования. Должен знать: устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы; анатомическое строение тушки птицы; правила распиловки тушек птицы для фасовки.
3	ЕТКС	Общие профессии производств пищевой продукции	Выпуск 48, Постановление Минт руда РФ от 05.03.2004 N 32; Кулинар мучных изделий, 4 разряд	Изготовление кулинарных мучных изделий. Приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой. Замес, вымешивание, проминка, сдобривание теста и раскатка его до определенной толщины. Определение органолептически готовности теста к разделке и выпечке. Придание мучным изделиям установленной формы. Обжарка фарша. Посадка тестовых заготовок в печь. Ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем. Регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям

				контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания выпечки мучных изделий. Должен знать: рецептуру приготовления теста и начинок; сорта муки; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции, нормы расхода сырья; технологию изготовления кулинарных мучных изделий; устройство обслуживаемого оборудования.
4	ЕКС	Квалификационные характеристики и должностные обязанности работников в организаций сферы туризма	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.03.2012 N 220н	Разрабатывает предложения для корпоративных клиентов и осуществляет расчет туристского продукта.

3.3. Осваиваемые виды деятельности:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист поварского и кондитерского дела
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и	осваивается

форм обслуживания	форм обслуживания	
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.04. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.04. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Повар Кондитер

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; 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	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности

	и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Коди наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
----------------------------	-------------------------------	---------------------------------

сти		
ВД.1. Организаци и ведение процессов приготовлен ия, оформления , презентаци и подготовки к реализации полуфабрик атов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент а с учётом потребносте й различных категорий потребителе й, видов и форм обслуживан ия	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристики региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; принципы ХАССП
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Навыки: подбора и подготовки в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи Умения: подготавливать и обрабатывать различными методами экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи Знания: методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Навыки: приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения полуфабрикатов с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов. Умения: контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, полуфабрикатов; ассортимент и современные методы приготовления полуфабрикатов; последовательность выполнения технологических операций приготовления полуфабрикатов;

		методы органолептического анализа; требования к безопасности хранения полуфабрикатов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных готовых полуфабрикатов.
	ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

		Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить горячие блюда и закуски, кулинарные изделия сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда и закуски, кулинарные изделия сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента. Знания: пищевая, энергетическая ценность горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и закусок, кулинарных изделий с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новые виды пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; правила разогревания, охлаждения, замороженных горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; требования к безопасности хранения горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; температура подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий; новые тенденции презентации и подачи горячих
--	--	---

		блюд и закусок, кулинарных изделий; правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд и закусок, кулинарных изделий сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и закусок, кулинарных изделий.
	ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд и закусок сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов. Умения: использовать региональное сырьё, продукты для приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и холодных блюд и закусок сложного ассортимента, в том числе

	авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить холодные блюда и закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд и закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления холодных блюд и закусок; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда и закуски сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд и закусок сложного ассортимента.
	Знания: пищевая, энергетическая ценность холодных блюд и закусок; варианты сочетания основных продуктов с

	другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд и закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурные режимы, последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных блюд и закусок; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации холодных блюд и закусок сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд и закусок; требования к безопасности хранения холодных блюд и закусок сложного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок; температура подачи холодных блюд и закусок; новые тенденции презентации и подачи холодных блюд и закусок; правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд и закусок.
ПК 1.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Навыки: разработки ассортимента полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения

	ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выхода продукции, вида и формы обслуживания. Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Знания: ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты.
ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, правилами пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контролем их хранения и расходом с учетом ресурсосбережения; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
		Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом.
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристики региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; принципы ХАССП.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
	Умения: использовать региональное сырьё, продукты для приготовления холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента в

		соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide, использование аппарата Rasojet и блендера Vitamix); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления холодных сладких блюд и десертов; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда и десерты сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в холодных сладких блюдах и десертах сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, холодных сладких блюд и десертов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживание заготовок для холодных сладких

		блюд и десертов с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных сладких блюд и десертов; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных сладких блюд и десертов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи холодных сладких блюд и десертов сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных сладких блюд и десертов.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий	Навыки: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; работы с текстурами;

потребителей, видов и форм обслуживания	составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
	Умения: использовать региональное сырьё, продукты для приготовления горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить горячие сладкие блюда и десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд (варка вакуумированных продуктов в пароконвектомате и погружном термостате Sous Vide, использование аппарата Rascojet и блендера Vitamix); работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист;

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления горячих сладких блюд и десертов; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда и десерты сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента.
	Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих сладких блюд и десертов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих сладких блюд и десертов напитков сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживание заготовок для горячих сладких блюд и десертов с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления горячих сладких блюд и десертов; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления горячих сладких блюд и десертов

		сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих сладких блюд и десертов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; температура подачи горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи горячих сладких блюд и десертов сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих сладких блюд и десертов.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях;

	маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
	Умения: использовать региональное сырьё, продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления блюд; работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления холодных напитков; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований

		к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, холодных напитков; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживание заготовок для холодных напитков с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления холодных напитков; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации холодных напитков сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; требования к безопасности хранения холодных напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи холодных напитков сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных напитков.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления блюд; работы с текстами; составления последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов. Умения: использовать региональное сырьё, продукты для приготовления горячих напитков сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, готовить горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
---	---

	использовать современные техники и методы приготовления блюд; работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, с применением различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления горячих напитков; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять горячие напитки сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи блюда; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков сложного ассортимента.
	Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих напитков; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков сложного ассортимента; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок горячих напитков с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций приготовления горячих напитков;

		методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации горячих напитков сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи блюд; правила сервировки стола и правила подачи горячих напитков сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих напитков.
	ПК 2.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: разработки ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Знания: ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

		региональных; правила составления меню, разработка рецептур, составление заявок на продукты.
ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (инфраструктурным листом, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты для приготовления мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдения принципов энергосбережения при работе с оборудованием; обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; расчёта нужного количества ингредиентов, взвешивания необходимого количества продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента; характеристики региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; принципы ХАССП
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Навыки: приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов; работы с текстурами; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и отделочных полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: выбирать виды отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; работать с текстурами; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты
		Знания: виды отделочных полуфабрикатов, приёмы и приспособления для украшения тортов и пирожных; варианты подбора пряностей, ароматических и красящих веществ в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; методы органолептического анализа; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки, творческого оформления и презентации мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кондитерской продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
		Умения: использовать региональное сырьё, продукты для приготовления мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий; доводить тесто до определенной консистенции; 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; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, изготавливать мучные кондитерские изделия сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность мучных кондитерских изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления мучных кондитерских изделий; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять мучные кондитерские изделия учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; контролировать выбор контейнеров и упаковочных материалов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос и для транспортирования, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции;
--	---

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; варианты подбора пряностей, ароматических и красящих веществ в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный, временной режим, последовательность выполнения технологических операций, правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранению мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; температура подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи кондитерских изделий; правила сервировки стола и правила подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий

		потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; использования современных техник и методов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; работы с текстурами; составления последовательности выполнения процесса изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составления чек-листа; порционирования (комплектования), сервировки, творческого оформления и презентации пирожных и тортов сложного ассортимента, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; определения применения оставшихся неиспользованных пищевых продуктов в других целях; маркировки оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов; упаковки, хранения готовой продукции с учётом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кондитерской продукции; контроля хранения и расхода продуктов. Умения: использовать региональное сырье, продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода пирожных и тортов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления, презентации и пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных, с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать приготовление, изготавливать пирожные и торты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; использовать современные техники и методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; работать с текстурами; составлять последовательность выполнения процесса приготовления изготовления изделий, с применением различных методов обработки двух и более продуктов одновременно; составлять чек-лист; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность пирожных и тортов; определять степень готовности, доводить до вкуса, проводить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления пирожных и тортов; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; порционировать, сервировать и оформлять пирожные и торты, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность, с соблюдением выхода и температуры подачи изделия; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; контролировать выбор контейнеров и упаковочных материалов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос и для транспортирования, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента.
		Знания: пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, пирожных и тортов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных

		пирожных и тортов сложного ассортимента; варианты подбора пряностей, ароматических и красящих веществ в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; современные методы приготовления, варианты оформления, презентации и подачи пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; температурный, временной режим, последовательность выполнения технологических операций, правила приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; методы органолептического анализа; современные, инновационные методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления, презентации пирожных и тортов сложного ассортимента; требования к безопасности хранению пирожных и тортов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента; температура подачи пирожных и тортов сложного ассортимента; новые тенденции презентации и подачи пирожных и тортов; правила сервировки стола и правила подачи пирожных и тортов сложного ассортимента, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных
		пирожных и тортов.
	ПК 3.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур мучных	Навыки: разработки ассортимента мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей	разработки, адаптации рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
		Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, условиям и срокам хранения мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила составления меню, разработка рецептур, составление заявок на продукты.
ВД.4. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	ПК 4.1. Организовывать текущую деятельность подчинённого персонала	Навыки: организация текущей деятельности подчинённого персонала; осуществления организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, десертов, напитков, мучных кондитерских изделий по меню; разработки мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов, мучных кондитерских изделий и эффективности работы подчинённого персонала
		Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов мучных кондитерских изделий; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать и оценивать работу подчинённого персонала; проводить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров; разрабатывать график работы членов бригады поваров

		Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, техника безопасности, охрана труда персонала организаций питания; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; принципы организации процесса приготовления кулинарной, кондитерской продукции, способов ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила общения, техники общения, ориентированные на потребителя.
	ПК 4.2. Координировать и планировать деятельность подчиненного персонала	Навыки: осуществления планирования деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями; координирования деятельности подчиненного персонала; формирования отчётов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчётный период; использования контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приёма к оплате платёжных карт (POS терминалы).
		Умения: организовывать рабочие места различных зон кухни; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать и оценивать работу подчиненного персонала; использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для

		координирования выполнения заданий работниками кухни организации питания; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учётно-отчётную документацию; формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета
		Знания: структура организации питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующих область личной ответственности бригадира; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров и других категорий работников кухни; инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; виды, формы и методы мотивации персонала; теория межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; методы разрешения конфликтных ситуаций; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования, мобильных терминалов (POS терминалов) и специализированных приложений, программы управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; правила составления калькуляции стоимости.
	ПК 4.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Навыки: организации ресурсного обеспечения деятельности подчинённого персонала; проведения инвентаризации кухни организации питания; организации приёма, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;

		контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов Умения: оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания; проводить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступаемых от поставщиков в организацию питания; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); правила оформления заказа на продукты со склада и приём продуктов со склада и от поставщиков, ведение учёта и составление товарных отчетов; процедура и правила инвентаризации запасов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания.
	ПК 4.4. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной, кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Навыки: разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий, десертов, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков, десертов Умения: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учётом потребностей различных категорий

	обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; разрабатывать и изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		Знания: стили ресторанного меню; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; взаимосвязь профиля, концепции ресторана и меню; классификация организаций питания
	ПК 4.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров других категорий работников кухни на рабочем месте	Навыки: обучения, инструктирования поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочем месте; оценки результатов обучения; общения на иностранном языке на базовом уровне.
		Умения: проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров; распределять задания между работниками бригады поваров; определять потребность работниками бригады поваров в обучении; проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте; общаться на иностранном языке на базовом уровне.
		Знания: правила охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

		способы и формы инструктирования персонала;
		формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;
		роль наставничества в обучении на рабочем месте;
		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		правила составления программ обучения;
		способы и формы оценки результатов обучения персонала;
		методика обучения в процессе трудовой деятельности;
		принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;
		современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценка результатов обучения;
		методы контроля возможных хищений запасов;
		базовый словарный запас на иностранном языке.

Приложение 1.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Матрица компетенций выпускника
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

2024 г.

		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело			
		Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления, презентации и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)					
33.011 Повар					
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3	ПК 1.1			
	ТФ А/02.3	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6			
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4		ПК 2.1		
	ТФ В/02.4		ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6		
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5				
	ТФ С/02.5				
	ТФ С/03.5				
ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6				ПК 4.1
	ТФ D/02.6				ПК 4.2
	ТФ D/03.6				ПК 4.3
	ТФ				ПК 4.4

	D/04.6				ПК 4.5 ПК 4.6
33.010 Кондитер					
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов , кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3			ПК 3.1	
	ТФ А/02.3			ПК 3.2	
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов , приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4			ПК 3.3	
	ТФ В/02.4			ПК 3.4 ПК 3.5	
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5				
	ТФ С/02.5				
	ТФ С/03.5				
ОТФ Д Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/01.6				ПК 4.1
	ТФ D/02.6				ПК 4.2
	ТФ D/03.6				ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

При наличии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обязательная часть	ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.			ТФ А/02.3
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного			

		ассортимента.			
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
	ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4
					ТФ В/02.4

		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.			
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление			

		и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			

	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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			ТФ С/02.5 ТФ С/03.5
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к			

		реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию			

		рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
	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	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011 Повар	ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6 ТФ D/02.6 ТФ D/03.6 ТФ D/04.6

		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			

		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
	ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3

		творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий			
--	--	--	--	--	--

		потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.			
ВД по запросу работодателя	ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3.	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 ТФ В/02.4

		Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.			
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.			
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.			

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) / квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего	Объем образовательной программы в академических часах					Экзамен / консультации	Рекомендуемый курс изучения	
			В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа			
				Занятия по дисциплинам и МДК		Практики				
				Всего по УД/МДК	в том числе					
					лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10
СГ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	484	178	356	194	-	-	122	6/0	1-3
ОГСЭ. 01.	Основы философии	32	12	32	-	-	-	-	-	3
ОГСЭ.02.	История России	48	20	44	-	-	-	4		3
ОГСЭ.03.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	60	24	58	58	-	-	-	2	2-3
ОГСЭ. 04.	Физическая культура / Физическая культура адаптационная	176	70	88	88	-	-	88		2-3
ОГСЭ. 05.	Психология общения	34	14	32	14	-	-	-	2	1
ОГСЭ. 06.	Татарский язык в профессиональной деятельности	36	14	32	32	-	-	2	2	1
ОГСЭ. 07.	Семьеведение	36	14	36	-	-	-	-		2
ОГСЭ. 08.	Основы финансовой грамотности	36	14	32	-	-	-	2	2	3
ЕН.00.	Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин	152	60	120	40	-	-	20	2 / 10	2-3
ЕН. 01.	Химия	70	28	50	22	-	-	12	2 / 6	3
ЕН. 02.	Экологические основы	36	18	38	18	-	-	6	2	3

ЕН. 03.	Математика	46	18	38	18	-	-	6	2	2
ОП.00.	Общепрофессиональные дисциплины	416	152	362	152	20	-	22	6 / 26	1-3
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	40	16	32	12	-	-	-	6/2	1
ОП.02.	Техническое оснащение организаций питания	44	18	32	12	-	-	4	6/2	2
ОП.03. (ДПБ)	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	72	28	60	40	-	-	10	2	3
ОП.04.	Охрана труда	34	14	32	12	-	-	-	2	1
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	68	28	66	20	-	-	-	2	2
ОП.06.	Экономика, менеджмент и маркетинг	68	28	60	20	20	-	-	6/2	3
ОП.07.	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	42	16	36	12	-	-	6		3
ОП.08.	Технология планирования профессиональной карьеры	48	20	44	24	-	-	2	2	3
П.00.	Профессиональный цикл	1566	1300	372	200	16	1008	88	78 / 20	1-3
ПМ. 00.	Профессиональные модули	1094	882	294	154	16	648	80	58 / 14	1-3
ПМ. 01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	118	94	30	20	-	72	6	8 / 2	1
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	38	22	30	20	-	-	6	2 / 0	1

	реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента									
УП. 01.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-		1
ПП. 01.	Производственная практика	36	36	-	-	-	36	-		1
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	1
ПМ. 02.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	162	136	36	20	-	108	8	8 / 2	2
МДК.02.01.	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	46	28	36	20	-	-	8	2 /	2
УП. 02.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-		2
ПП. 02.	Производственная практика	72	72	-	-	-	72	-		2
ПА		8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	2

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	126	100	36	20	-	72	8	8 / 2	2
МДК. 03.01.	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	46	28	36	20	-	-	8	2	2
УП.03.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-		2
ПП.03.	Производственная практика	36	36	-	-	-	36	-		2
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	2
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	118	94	30	20	-	72	6	2 / 8	2
МДК. 04.01.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	38	22	30	20	-	-	6	2	2

	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									
УП. 04.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-	-	2
ПП. 04.	Производственная практика	36	36	-	-	-	36	-	-	2
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	2 / 8	2
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	124	98	34	20	-	72	8	2 / 8	2
МДК. 05.01.	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	44	26	34	20	-	-	8	2	2
УП. 05.	Учебная практика	36	36	-	-	-	36	-	-	2
ПП. 05.	Производственная практика	36	36	-	-	-	36	-	-	2
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	2 / 6	2
ПМ.06.	Организация и контроль	86	62	40	16	16	72	0		3

	текущей деятельности подчиненного персонала								8 / 2	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	42	26	40	8	16	-	-	2	3
УП.04.	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	3
ПП.04.	Производственная практика	36	36	-	-	-	36	-	-	3
ДЭ	Экзамен по модулю	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	3
ПМ.07.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	360	296	88	46	-	216	44	10 / 2	1
МДК.07.01.	Товароведение продовольственных товаров	52	32	36	16	-	-	14	2	1
МДК.07.02.	Технологии приготовления блюд	84	50	52	30	-	-	30	2	1
УП.07.	Учебная практика	108	108	-	-	-	108	-	-	1
ПП.07.	Производственная практика	108	108	-	-	-	108	-	-	1
ПА	Промежуточная аттестация	8							6 / 2	1
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	472	418	78	46	-	360	8	20 / 6	3
ДПБ. 01.	Дополнительный профессиональный блок (НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан)	212	180	44	24	-	144	22	12 / 4	3
ДПБ.ПМ. 08.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)	212	180	44	24	-	144	22	12 / 4	3

ДПБ.МДК. 08.01.	Организация обслуживания	60	36	44	24	-	-	8	6 / 2	3
ДПБ. УП. 08.	Учебная практика	72	72	-	-	-	72	-	-	3
ДПБ. ПП. 06.	Производственная практика	72	72	-	-	-	72	-	-	3
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	3
ДПБ. 02.	Дополнительный профессиональный блок (АО «Булочно-кондитерский комбинат»)	260	238	34	22	-	216	-	8 / 2	3
ДПБ. ПМ. 09.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Оператор линии в производстве пищевой продукции)	260	238	34	22	-	216	-	8 / 2	3
ДПБ. МДК. 09.01.	Производство пищевой продукции и изделий поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях	36	22	34	22	-	-	-	2 /	3
ДПБ.УП. 09.	Учебная практика	72	72	-	-	-	72	-	-	3
ДПБ.ПП. 09.	Производственная практика	144	144	-	-	-	144	-	-	3
ПА	Промежуточная аттестация	8	-	-	-	-	-	-	6 / 2	3
ПДП	Преддипломная практика	144		144	144					3
	Всего:	4212	2414	2756	1494	36	1008	226	174 / 48	1-3
ГИА.00.	Государственная итоговая аттестация	216	-	216	216	-	-	-	-	3
ГИА.01.	Демонстрационный экзамен	144	-	144	144	-	-	-	-	3

ГИА.02.	Защита дипломной работы (проекта)	72	-	72	72	-	-	-	-	3
Итого:		4428	2414	2972	1710	36	1008	226	174 / 48	1-3

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1.	ОГСЭ.06. Татарский язык в профессиональной деятельности, новая дисциплина	36 ч.	По запросу работодателя
2.	ОГСЭ.07. Семейное воспитание	36 ч.	По запросу работодателя
3.	ОГСЭ.08. Основы финансовой грамотности	36 ч.	По запросу работодателя
4.	ОП.08. Технология планирования профессиональной карьеры	48 ч.	По запросу работодателя
5.	ДПБ. МДК. 08 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)».	212 ч.	По запросу работодателя
6.	ДПБ. МДК. 09 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (15661 Оператор линии в производстве пищевой продукции)».	260 ч.	По запросу работодателя
7.	Учебная, производственная и преддипломная практики	288 ч.	По запросу работодателя
8.	Промежуточная аттестация	50 ч.	По запросу работодателя
	Всего:	966 ч.	

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ) / квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

1 курс

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

5.5. Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин (в приложениях ПМ и УД).

5.6. Рабочая программа воспитания

5.6.1. 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.

5.6.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.6.3. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки реализуется, в том числе на рабочих местах работодателей: «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан», АО «Булочно-кондитерский комбинат»:

- при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности (лекций, практических и лабораторных занятий, круглых столов, вебинаров, мастер-классов);

- включает в себя лекционные занятия, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) - «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики

Татарстан», АО «Булочно-кондитерский комбинат» - на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы) (формы проведения ГИА указываются в соответствии с ФГОС СПО).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена / государственного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы) / выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное 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 процента обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

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

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

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 специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;

- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- 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.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

Образовательная организация, 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:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со 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

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 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

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ «Международный колледж сервиса» и обеспечивается наличием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills.

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 обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ОП. 03. (ДПБ) Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности; ОП. 02. Техническое оснащение организации питания; ОП. 08. Технология планирования профессиональной карьеры).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (указывается, если профессия/специальность входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий).

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ «Международный колледж сервиса», 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 ГАПОУ «Международный колледж сервиса» 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, проходят курсы дополнительного профессионального образования 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.

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для ГАПОУ «Международный колледж сервиса». Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

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

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 ГАПОУ «Международный колледж сервиса» определяет самостоятельно с учетом ОПОП-П.

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

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

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Группа разработчиков:

ФИО	Организация, должность
Сазонова Юлия Вячеславовна	Специалист ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Илюхина Галина Ивановна	Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Ананьева Татьяна Николаевна	Председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Пахорукова Елена Ивановна	Преподаватель ГБПОУ «1-й МОК»
Ковалева Фарида Рахибовна	Директор ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
Скальская Ольга Рудольфовна	Заместитель директора по УР ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
Гизатуллина Альбина Камилевна	Методист отдела организации учебного процесса ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
Камалетдинова Светлана Васильевна	Преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории
Трудова Лариса Алексеевна	Преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории
Павлова Юлия Александровна	Преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории