

	час/нед																		36	36	36	36	36	36
	ППССЗ																		576	504	432	540	414	378
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																		72	68	48	68	48	192
ОГСЭ.01	Основы философии							ДЗ	48	9	39	31	8											48
ОГСЭ.02	История							ДЗ	48	9	39	31	8											48
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			з	з	з	з	з	дз	176	18	158		158					36	34	24	34	24	24
ОГСЭ.04	Физическая культура			з	з	з	з	з	дз	176	18	158	2	156					36	34	24	34	24	24
ОГСЭ.05	Психология общения							ДЗ	48	4	44	20	24	24										48
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл								180	16	164	104	60	60		2	6		88	56		36		
ЕН.01	Химия			Э					144	12	132	72	60	60		2	6		88	56				
ЕН.02	Экологические основы природопользования						ДЗ		36	4	32	32										36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл								832	34	798	445	353	302		8	24		160	136	146	174	104	112
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			дз					118	4	114	70	44	42					64	54				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			ДЗ					114	4	110	70	40	40					64	50				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			ДЗ					64	4	60	34	26	26					32	32				
ОП.04	Организация обслуживания						Э		96	4	92	62	30	30		2	6						36	60
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						Э		138	6	132	70	62	62		2	6					138		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						ДЗ		52	2	50	34	16	6										52
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			э					96	4	92	20	72	72		2	6				96			
ОП.08	Охрана труда				дз				36	2	34	26	8	8								36		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ		68		68	33	35										68	
ОП.10	Метрология и стандартизация			Э					50	4	46	26	20	16		2	6				50			

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									288	10	134	74	60	60		6	14	144			54	90		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									60	4	56	36	20	20			6				30	30		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									84	6	78	38	40	40		2						24	60	
УП.03.01	Учебная практика							ДЗ		36	час	1	нед											36	
ПП.03.01	Производственная практика							ДЗ		108	час	3	нед											108	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю							ЭК									4	8							
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									182	10	64	36	28	28		6	14	108			74			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента									30	4	26	16	10	10			6						30	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента									44	6	38	20	18	18		2								44
УП.04.01	Учебная практика							ДЗ		36	час	1	нед											36	
ПП.04.01	Производственная практика							ДЗ		72	час	2	нед											72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю							ЭК									4	8							

	Учебная и производственная практики												час		нед	30								1080				324	144	324	180	108	
УП	Учебная практика												час		нед	14											216	72	108	72	36		
ПП	Производственная практика												час		нед	16											108	72	216	108	72		
ПДП	Преддипломная практика											дз	144	час	нед	4								144						144			
ПА	Промежуточная аттестация												180	час	нед	5	52	128								36	36	36	36	18	18		
ГИА	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен												216	час	нед	6														216			
	итого по ппссз												4464	178	2666	1315	1291	868	60	52	128	1224			612	864	612	900	612	864			
	Всего												5940	178	4070	2259	1731	868	80	104	148	1224	612	864	612	864	612	900	612	864			
	Экзаменов																									1	2	1	5	4	4	2	3
	Дифференцированных зачётов																									2	10	0	7	2	6	3	7
	Зачетов																									0	0	2	2	2	2	2	0

4. Перечень специальных помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план Частного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский экономико-технологический колледж» разработан на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело” (действующая редакция);
- приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" ;
- приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (действующая редакция);
- приказа Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"(действующая редакция);
- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"(действующая редакция);
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464"
- приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"(действующая редакция);
- приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (действующая редакция);
- письма департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дпо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных

образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (с уточнениями, внесенными в протокол № 3 от 25 мая 2017 г. научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);

- письма Минпросвещения № 05-401 от 14.04.2021 г «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования»

- методических рекомендаций ЦРПО Московский политех по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (2017 год);

- устава колледжа.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Согласно календарному графику учебного процесса учебный год начинается 1 сентября, завершается согласно календарного учебного графика. Объем обязательной аудиторной нагрузки составляет 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели – 5 дней. Продолжительность учебных занятий – 45 минут, занятия сгруппированы парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю.

Учебная дисциплина «Физическая культура» изучаются на протяжении всего срока освоения ППССЗ. Программы предмета «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла и дисциплины «Физическая культура» в составе общего гуманитарного и социально-экономического цикла реализуются последовательно.

При проведении лабораторных работ и практических занятий по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам лабораторных работ и практических занятий, предусмотренных учебным планом, осуществляется исходя из их специфики и наличия соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

За весь период обучения предусмотрено выполнение 2-х курсовых работ – по 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 - 30 часов и по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 30 часов.

При реализации программы учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" предусмотрено изучение основ военной службы в объеме 48 часов, в том числе для подгрупп юношей – учебные сборы, для подгрупп девушек – освоение основ медицинских знаний в объеме 35 часов соответственно.

Объем часов на промежуточную аттестацию составляет 180 часов.

Основными формами промежуточной аттестации являются: зачет по дисциплине; дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной дисциплине; комплексный дифференцированный зачет, экзамен по отдельной дисциплине; экзамен квалификационный по

профессиональному модулю, квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме экзамена (комплексного экзамена) проводится в день, освобожденный от учебных занятий.

На 2 курсе экзамен по дисциплине Химия, комплексные экзамены по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции и МДК.07.02 Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий,

на 3 курсе экзамен по дисциплине Метрология и стандартизация и Основы экономики, менеджмента и маркетинга, комплексный экзамен по МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, комплексный экзамен по МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,

на 4 курсе экзамен по дисциплине Организация обслуживания, комплексный экзамен по МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, экзамен по МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала проводится без выделения времени на подготовку к экзамену на следующий день после завершения освоения программы данной дисциплины.

На 2 курсе экзамены по МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции, ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих проводятся в рамках экзаменационной сессии.

На 3 курсе экзамен по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности, по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ. 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 проводятся в рамках экзаменационной сессии.

На 4 курсе экзамен по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала проводятся в рамках экзаменационной сессии.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам форме зачета и дифференцированного зачета проводится в счет часов, отведенных на освоение дисциплины.

Комплексные дифференцированные зачеты проводятся на 3 курсе по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, по УП.05.01 Учебная практика и ПП.05.01 Производственная практика, на 4 курсе по дисциплинам История и Основы философии, .

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Общая продолжительность каникул при освоении профессиональной образовательной программы на 2 курсе составляет 11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период, на 3 курсе – 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на 4 курсе – 2 недели в зимний период.

Обучение завершается государственной итоговой аттестацией в форме защиты выпускной квалификационной работы – демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

5.3. Практическая подготовка

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практики, предусмотренных данным учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных дисциплин, МДК организуется путем проведения практических и лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, по таким дисциплинам и МДК как:

ОГСЭ.05. Психология общения

ЕН.01.Химия

ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

ОП.04. Организация обслуживания

ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08. Охрана труда

ОП.10. Метрология и стандартизация

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

МДК. 07.01. Технология приготовления кулинарной продукции

МДК. 07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью в рамках учебной и производственной практики, видами практики студентов, осваивающих ППССЗ СПО, являются:

- учебная практика - 14 недель;
- производственная практика -16 недель и производственная (преддипломная) практика - 4 недели.

Учебная практика и производственная практика реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей (по неделям). Учебная практика проводится в учебных лабораториях колледжа.

Производственная практика проводится в организациях, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на основании договора, заключаемого между колледжем и профильной организацией.

Производственная (преддипломная) практика реализуется в 8 семестре концентрированно после завершения изучения всех дисциплин и профессиональных модулей .

Общий объем часов практической подготовки обучающихся составляет – 2092 часов, что составляет 51,0 % от учебной нагрузки обучающихся

5.4. Формирование вариативной части образовательной программы

Согласно ФГОС вариативная часть образовательной программы составляет 1296 часов образовательной нагрузки.

Объем часов образовательной нагрузки по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла увеличен на 64

часа.

Объем часов образовательной нагрузки по дисциплинам общеобразовательного цикла увеличен на 220 часов, в том числе введена дисциплина ОП.10. Метрология и стандартизация – 50 часов.

Объем часов образовательной нагрузки по профессиональным модулям профессионального цикла увеличен на 688 часов

Объем часов образовательной нагрузки на промежуточную аттестацию составляет – 180 часов.

Объем часов образовательной нагрузки на преддипломную практику составляет – 144 часа.

Весь объем вариативной части (1296 часов) распределен.

5.5. Общеобразовательный цикл

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы «Поварское и кондитерское дело» учтена получаемая специальность и определен профиль профессионального образования – социально-экономический.

Общеобразовательный цикл осваивается на 1 курсе. Объем образовательной нагрузки составляет 1404 часа, промежуточная аттестация – 72 часа, общий объем образовательной программы составляет 1476 часов.

В общеобразовательный цикл учебного плана включены учебные предметы из обязательных предметных областей, из них:

общие (Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия) и по выбору из обязательных предметных областей (Родной язык, Химия, Экономика, Обществознание)

Учебный план предусматривает изучение 3 предметов на углубленном уровне: Математика; Химия; Экономика.

Для усиления профиля в учебный план введены элективные курсы - Основы проектной деятельности и Введение в специальность.

Элективный курс Основы проектной деятельности направлен на формирование у обучающихся основ исследовательской и проектной деятельности, навыков разработки и презентации результатов исследования, предметного или межпредметного учебного проекта, направленного на решение научной, личностной и (или) социально значимой проблемы.

Элективный курс Введение в специальность направлен на профессиональную ориентацию обучающихся и содействие адаптации обучающихся к процессу обучения по избранной профессиональной образовательной программе.

В учебном плане по предмету Химия предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов, что является особой формой организации образовательной деятельности обучающихся в рамках данного учебного предмета с учетом специфики осваиваемой специальности. Индивидуальный проект выполняется в течении периода освоения учебного предмета Химия. В рамках учебного времени, отведенного учебным планом на изучение предмета Химия, на консультирование по выполнению индивидуального проекта отведено 20 часов. Индивидуальный проект оценивается в рамках данного учебного предмета.

Промежуточная аттестация в виде письменных экзаменов предусмотрена по предмету Русский язык и Математика, а также по предмету Химия (устная форма). По остальным дисциплинам предусмотрены дифференцированные зачеты.

Результатом освоения образовательной программы являются общие компетенции, включающие в себя способности:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем

месте.

7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

ПК.7.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК.7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК.7.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК.7.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Зам. директора по УР

Е.В.Мельникова