

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

"Нижегородский экономико-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе

среднего общего образования

квалификация

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

очная

нормативный срок освоения

2г 10м

год начала подготовки по УП

2022

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



Приказ об утверждении ФГС

от 09.12.2016 № 1565

Титул

программы подготовки специалистов среднего звена

Частное профессиональное образовательное учреждение
"Нижегородский экономико-технологический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

по программе базовой подготовки на базе основного общего образования

квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная	нормативный срок освоения	2 г 10м	год начала подготовки п2022
----------------------	---------------------------	---------	-----------------------------

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

Смирнова Е.В.

31.08.2022 г

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

No 1565

[illegible]

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курса

Промежуточная аттестация

Каникулы

Практическая подготовка

0	Учебная практика
---	------------------

8	Производственная практика
---	---------------------------

X	Производственная практика (преддипломная)
---	---

III Государственная итоговая аттестация

	Неделя отсутствует
--	--------------------

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практическая подготовка									ГИА	Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика			Производственная практика (преддипломная)					
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
II	30	1080	16	576	14	504	2	1	1	6		6	3		3			нед.	нед.	нед.	
III	27	972	12	432	15	540	2	1	1	5	2	3	8	2	6			нед.	нед.	нед.	
IV	22	792	11,5	414	10,5	378	1	0,5	0,5	3	2	1	5	3	2	4		4	6	2	43

План учебного процесса

План учебного процесса																							
Индекс	4							объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающегося, час									1 семестр 16 нед	2 семестр 14 нед	3 семестр 12 нед	4 семестр 15 нед	5 семестр 11,5 нед	6 семестр 10,5 нед
									Во взаимодействии с преподавателем							Практика							
									Самостоятельная	в том числе					Консультации		Промежуточная аттестация						
		Всего	в форме практической подготовки	Теор. обучение	Лаб. и пр. занятия	Курс. Работы/ИП																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	час/нед																	36	36	36	36	36	36
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл							496	58	438	10	84	354					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/Адаптивная 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	10	20	24										48
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл							180	16	164	48	102	60		2	8		88	56		36		
ЕН.01	Химия		э					144	12	132	44	70	60		2	8		88	56				
ЕН.02	Экологические основы природопользования				дз			36	4	32	4	32									36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл							832	40	792	375	444	340		8	32		160	136	146	174	104	112
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		дз					118	4	114	71	70	44					64	54				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		дз					114	4	110	65	70	40					64	50				
ОП.03	Техническое оснащение организации питания		дз					64	4	60	26	34	26					32	32				
ОП.04	Организация обслуживания						э	96	4	92	30	60	30		2	8						36	60
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					э		138	6	132	62	68	62		2	8					138		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						дз	52	2	50	6	34	16										52
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				э			96	4	92	72	18	72		2	8				96			
ОП.08	Охрана труда					дз		36	2	34	8	26	8								36		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						дз	68	6	62	4	40	22									68	
ОП.10	Метрология и стандартизация				э			50	4	46	31	24	20							50			
ПЦ	Профессиональный цикл							2416	70	1266	1544	668	524	60	14	56	1080	256	244	238	262	262	74

П.00	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента							178	8	98	104	54	42		2	8	72	56	50				
ПМ.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							50	4	46	16	30	16					30	20				
МДК.01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							56	4	52	16	24	26		2			26	30				
УП.01.01	Учебная практика			дз				36	час	1	36	нед					36		36				
ПП.01.01	Производственная практика			дз				36	час	1	36	нед					36		36				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю			э												8							
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							664	12	328	380	190	106	30	2	8	324		56	80	204		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							132	4	128	36	82	36	10					32	30	70		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							208	8	200	20	108	70	20	2				24	50	134		
УП.02.01	Учебная практика					дз		144	час	4	144	нед					144		36	36	72		
ПП.02.01	Производственная практика					дз		180	час	5	180	нед					180			72	108		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю					э										8							
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	204	72	60		2	8	144		54	90			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							60	4	56	20	36	20						30	30			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							84	6	78	40	36	40		2				24	60			
УП.03.01	Учебная практика					дз		36	час	1	36	нед					36			36			
ПП.03.01	Производственная практика					дз		108	час	3	108	нед					108			108			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю					э										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	136	34	28		2	8	108			74						
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							30	4	26	10	16	10							30						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							44	6	38	18	18	18		2					44						
УП.04.01	Учебная практика				дз			36	час	1	36	нед					36			36						
ПП.04.01	Производственная практика				дз			72	час	2	72	нед					72			72						
																8										
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю				э																					
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							218	10	136	138	68	66		2	8	72			54	92					
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							50	4	46	22	24	22							30	20					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							96	6	90	44	44	44		2					24	72					
УП.05.01	Учебная практика				дз			36	час	1	36	нед					36				36					
ПП.05.01	Производственная практика				дз			36	час	1	36	нед					36				36					
																8										
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю				э																					
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							240	6	126	150	52	42	30	2	8	108				0	58	74			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							132	6	126	42	52	42	30	2							58	74			
УП.06.01	Учебная практика					дз		36	час	1	36	нед					36						36			
ПП.06.01	Производственная практика					дз		72	час	2	72	нед					72						72			
																8										
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю				э																					
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар - кондитер)							646	14	380	432	198	180		2	8	252	200	194							
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции							208	8	200	90	108	90		2			100	108							

МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	э						186	6	180	90	90	90					100	86						
УП.07.01	Учебная практика		дз					180	час	5	180	нед					180		180						
ПП.07.01	Производственная практика		дз					72	час	2	72	нед					72		72						
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю		э												8										
	Практическая подготовка								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	144	144	нед	4			144									
ПА	Промежуточная аттестация								час	180		нед	5		180/96										
ГИА	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы (дипломного проекта)							216	час	216		нед	6												
	ИТОГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК							4464	184	2660	2121	1298	1278	60	24	180	1224	576	504	432	540	414	378		
	Экзаменов																	1	3	3	3	1	2		
	Дифференцированных зачётов																	0	7	2	6	3	7		
	Зачетов																	2	2	2	2	2	0		

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);

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.

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, в том числе – 96 часов – на проведение экзаменов по дисциплинам, МДК и профессиональным модулям и 84 часа – на подготовку обучающихся к промежуточной аттестации

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 проводится в день, освобожденный от учебных занятий.

На 1 курсе экзамен по дисциплине Химия, на 2 курсе экзамен по дисциплине Метрология и стандартизация и Основы экономики, менеджмента и маркетинга, на 3 курсе экзамен по дисциплине Организация обслуживания проводится без выделения времени на подготовку к экзамену на следующий день после завершения освоения программы данной дисциплины.

Экзамены по дисциплинам Информационные технологии в профессиональной деятельности, МДК 7.2. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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. 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 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. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар - кондитер) 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 зачета проводятся 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 1 курсе составляет 11 недель в учебном году, в том числе, 2 недели в зимний период, на 2 курсе – 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период, на 3 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

ЕН.02. Экологические основы природопользования

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.09. Безопасность жизнедеятельности

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 – 2121 часов, что составляет 54,6 % 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.

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 рецептур 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 рецептур 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. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар - кондитер)

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