

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

**Пасечко Л.А.**

**"15" февраля 2023 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Производственная практика (преддипломная)**

<b>Уровень образовательной программы</b>	среднее профессиональное образование
<b>Специальность</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Квалификация</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Курс</b>	4
<b>Семестр</b>	8
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет

## Вид практики Производственная практика (преддипломная)

Форма проведения практики концентрированно

### 1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целями практики Производственная практика (преддипломная) являются продолжение формирования профессиональных компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.

### 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 2.1. Цикл (раздел) образовательной программы, к которому относится практика

Наименование практики	Цикл (раздел)	Курс
Производственная практика (преддипломная)	ПП.ПЦ.ПМ.ПДП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессион альный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.Производственная практика (преддипломная).	4

#### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями образовательной программы

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется практика
1. Учебная практика
2. Производственная практика
3. Охрана труда
4. Организация обслуживания
5. Техническое оснащение организаций питания
6. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
7. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
8. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
9. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
10. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
11. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
12. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты обучения по практике, соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций и отражены в описании основной профессиональной образовательной программы

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

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы

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

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности

ИПК 1.2.0 РО-3.2 Обеспечения ресурсосбережения

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

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 1.4.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 1.4.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов 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

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов 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

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Контролировать температуру подачи супов

ИПК 2.2.0 РО-2.8 Организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения 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

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи

ИПК 2.7.0 РО-2.11 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 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

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителем

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

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок  
ИПК 3.2.0 РО-2.10 Вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения 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

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Рассчитывать стоимость салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и 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

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры

ИПК 3.7.0 РО-2.5 Изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения

ИПК 4.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-3.2 Осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

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

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Рассчитывать стоимость горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и 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

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 4.6.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 4.6.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.6 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 4.6.0 РО-2.7 Изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Оценивать наличие ресурсов

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Организовывать их хранение до момента использования

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения 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

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности

ИПК 5.3.0 РО-2.6 Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

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

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки 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

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять 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

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

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

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 РО-2.3 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

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 РО-3.2 Презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

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

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала

ИПК 6.2.0 РО-2.3 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов

ИПК 6.3.0 РО-2.4 Рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности

ИПК 6.3.0 РО-2.5 Определять потребность для выполнения производственной программы

ИПК 6.3.0 РО-2.6 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.4 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

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

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения

ИПК 6.5.0 РО-2.2 Выбирать методы обучения, инструктирования

ИПК 6.5.0 РО-2.3 Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ИПК 6.5.0 РО-3.2 Оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

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

ИПК 1.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-2.2 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом

ИПК 1.1.0 РО-2.3 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 1.1.0 РО-2.4 Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

ИПК 1.1.0 РО-2.5 Обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 1.1.0 РО-3.1 Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 1.1.0 РО-3.2 Обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы

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

ИПК 1.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.2.0 РО-2.1 Распознавать недоброкачественные продукты

ИПК 1.2.0 РО-2.2 Контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов

ИПК 1.2.0 РО-2.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию

ИПК 1.2.0 РО-2.4 Контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения

Иметь практический опыт

ИПК 1.2.0 РО-3.1 Осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности

ИПК 1.2.0 РО-3.2 Обеспечения ресурсосбережения

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

ИПК 1.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу

ИПК 1.3.0 РО-2.2 Осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос

ИПК 1.3.0 РО-2.3 Выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов

ИПК 1.3.0 РО-2.4 Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)

ИПК 1.3.0 РО-2.5 Применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения

Иметь практический опыт

ИПК 1.3.0 РО-3.1 Выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

ИПК 1.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 1.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 1.4.0 РО-2.2 Выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции

ИПК 1.4.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 1.4.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 1.4.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 1.4.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов 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

ИПК 2.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.1.0 РО-2.1 Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 2.1.0 РО-2.2 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения

ИПК 2.1.0 РО-2.3 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 2.1.0 РО-3.1 Обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов 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

ИПК 2.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.2.0 РО-2.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.2.0 РО-2.2 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

ИПК 2.2.0 РО-2.3 Использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента

ИПК 2.2.0 РО-2.4 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.2.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов

ИПК 2.2.0 РО-2.6 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

ИПК 2.2.0 РО-2.7 Контролировать температуру подачи супов

ИПК 2.2.0 РО-2.8 Организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции

Иметь практический опыт

ИПК 2.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 2.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.3.0 РО-2.1 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 2.3.0 РО-2.2 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.3.0 РО-2.3 Организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 2.3.0 РО-2.4 Организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 2.3.0 РО-2.5 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 2.3.0 РО-3.1 Приготовления, выполнения непродолжительного хранения 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

ИПК 2.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.4.0 РО-2.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.4.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 2.4.0 РО-2.3 Контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 2.4.0 РО-2.4 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

ИПК 2.4.0 РО-2.6 Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

ИПК 2.4.0 РО-2.7 Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи

Иметь практический опыт

ИПК 2.4.0 РО-3.1 Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 2.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.2 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.5.0 РО-2.3 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.4 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

ИПК 2.5.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

ИПК 2.5.0 РО-2.6 Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

ИПК 2.5.0 РО-2.7 Вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи

ИПК 2.5.0 РО-2.8 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 2.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 2.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.6.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 2.6.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.6.0 РО-2.4 Организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 2.6.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.6 Рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

ИПК 2.6.0 РО-2.7 Вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи

ИПК 2.6.0 РО-2.8 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 2.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 2.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 2.7.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 2.7.0 РО-2.4 Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения

ИПК 2.7.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.6 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

ИПК 2.7.0 РО-2.7 Контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.8 Организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 2.7.0 РО-2.9 Рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ИПК 2.7.0 РО-2.10 Вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи

ИПК 2.7.0 РО-2.11 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 2.7.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 2.8.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 2.8.0 РО-2.1 Рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении

ИПК 2.8.0 РО-2.2 Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры

ИПК 2.8.0 РО-2.3 Представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству

ИПК 2.8.0 РО-2.4 Проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры

Иметь практический опыт

ИПК 2.8.0 РО-3.1 Оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 2.8.0 РО-3.2 Ведения расчетов с потребителем

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

ИПК 3.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.1.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-2.2 Контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности

ИПК 3.1.0 РО-2.3 Контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства

ИПК 3.1.0 РО-2.4 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения

ИПК 3.1.0 РО-2.5 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Иметь практический опыт

ИПК 3.1.0 РО-3.1 Обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 3.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

ИПК 3.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 3.2.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 3.2.0 РО-2.4 Организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок

ИПК 3.2.0 РО-2.5 Сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

ИПК 3.2.0 РО-2.6 Контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок

ИПК 3.2.0 РО-2.7 Организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.2.0 РО-2.8 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

ИПК 3.2.0 РО-2.9 Рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок

ИПК 3.2.0 РО-2.10 Вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи

Иметь практический опыт

ИПК 3.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, непродолжительного хранения 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

ИПК 3.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.3.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 3.3.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 3.3.0 РО-2.4 Организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.3.0 РО-2.5 Рассчитывать стоимость салатов

ИПК 3.3.0 РО-2.6 Вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи

ИПК 3.3.0 РО-2.7 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 3.3.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 3.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.4.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 3.4.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

ИПК 3.4.0 РО-2.4 Организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.4.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

ИПК 3.4.0 РО-2.6 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 3.4.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и 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

ИПК 3.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.5.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 3.5.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 3.5.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.5 Организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.5.0 РО-2.6 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Иметь практический опыт

ИПК 3.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 3.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.6.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 3.6.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 3.6.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.5 Организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.6.0 РО-2.6 Организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

Иметь практический опыт

ИПК 3.6.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 3.7.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 3.7.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 3.7.0 РО-2.2 Выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 3.7.0 РО-2.3 Комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

ИПК 3.7.0 РО-2.4 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры  
ИПК 3.7.0 РО-2.5 Изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт

ИПК 3.7.0 РО-3.1 Выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ИПК 4.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.1.0 РО-2.1 Обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности

ИПК 4.1.0 РО-2.2 Контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства

ИПК 4.1.0 РО-2.3 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения

ИПК 4.1.0 РО-2.4 Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

Иметь практический опыт

ИПК 4.1.0 РО-3.1 Обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 4.1.0 РО-3.2 Осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

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

ИПК 4.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.2.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 4.2.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 4.2.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.5 Организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 4.2.0 РО-2.6 Охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

ИПК 4.2.0 РО-2.7 Организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)

ИПК 4.2.0 РО-2.8 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 4.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 4.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.3.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 4.3.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 4.3.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 4.3.0 РО-2.5 Рассчитывать стоимость горячих десертов

ИПК 4.3.0 РО-2.6 Вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи

Иметь практический опыт

ИПК 4.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и 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

ИПК 4.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.4.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 4.4.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 4.4.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 4.4.0 РО-2.5 Организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)

ИПК 4.4.0 РО-2.6 Консультировать потребителей

Иметь практический опыт

ИПК 4.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 4.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.5.0 РО-2.2 Контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

ИПК 4.5.0 РО-2.3 Изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.

ИПК 4.5.0 РО-2.4 Организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.5 Организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции

ИПК 4.5.0 РО-2.6 Организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)

Иметь практический опыт

ИПК 4.5.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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

ИПК 4.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 4.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 4.6.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.3 Соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов

ИПК 4.6.0 РО-2.4 Выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 4.6.0 РО-2.5 Комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции

ИПК 4.6.0 РО-2.6 Проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

ИПК 4.6.0 РО-2.7 Изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания

Иметь практический опыт

ИПК 4.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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

ИПК 5.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.1.0 РО-2.1 Оценивать наличие ресурсов

ИПК 5.1.0 РО-2.2 Составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом

ИПК 5.1.0 РО-2.3 Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

ИПК 5.1.0 РО-2.4 Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

Иметь практический опыт

ИПК 5.1.0 РО-3.1 Обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ИПК 5.1.0 РО-3.2 Осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

ИПК 5.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ИПК 5.2.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.2.0 РО-2.3 Организовывать их хранение до момента использования

ИПК 5.2.0 РО-2.4 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.2.0 РО-2.5 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов

ИПК 5.2.0 РО-2.6 Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

ИПК 5.2.0 РО-2.7 Проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием

ИПК 5.2.0 РО-2.8 Контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения

Иметь практический опыт

ИПК 5.2.0 РО-3.1 Выполнения приготовления и хранения 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

ИПК 5.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.3.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.3.0 РО-2.3 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ИПК 5.3.0 РО-2.4 Проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос

ИПК 5.3.0 РО-2.5 Контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности

ИПК 5.3.0 РО-2.6 Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования

Иметь практический опыт

ИПК 5.3.0 РО-3.1 Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

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

ИПК 5.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.4.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.4.0 РО-2.3 Контролировать ротацию продуктов

ИПК 5.4.0 РО-2.4 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.4.0 РО-2.5 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

ИПК 5.4.0 РО-2.6 Проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

ИПК 5.4.0 РО-2.7 Контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)

ИПК 5.4.0 РО-2.8 Контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности

Иметь практический опыт

ИПК 5.4.0 РО-3.1 Выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки 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

ИПК 5.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.5.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 5.5.0 РО-2.2 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

ИПК 5.5.0 РО-2.3 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ИПК 5.5.0 РО-2.4 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

ИПК 5.5.0 РО-2.5 Проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос

ИПК 5.5.0 РО-2.6 Контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)

ИПК 5.5.0 РО-2.7 Контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности

ИПК 5.5.0 РО-2.8 Рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Иметь практический опыт

ИПК 5.5.0 РО-3.1 Выполнять 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

ИПК 5.6.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 5.6.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-2.2 Подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции

ИПК 5.6.0 РО-2.3 Выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки

ИПК 5.6.0 РО-2.4 Изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания

Иметь практический опыт

ИПК 5.6.0 РО-3.1 Выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ИПК 5.6.0 РО-3.2 Ведения расчетов, оформления результатов проработки

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

ИПК 6.1.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.1.0 РО-2.1 Разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 РО-2.2 Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 РО-2.3 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

ИПК 6.1.0 РО-2.4 Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания

Иметь практический опыт

ИПК 6.1.0 РО-3.1 Выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ИПК 6.1.0 РО-3.2 Презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

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

ИПК 6.2.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.2.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания

ИПК 6.2.0 РО-2.2 Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала

ИПК 6.2.0 РО-2.3 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Иметь практический опыт

ИПК 6.2.0 РО-3.1 Выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ИПК 6.2.0 РО-3.2 Координации деятельности подчиненного персонала

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.3.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.3.0 РО-2.2 Взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения

ИПК 6.3.0 РО-2.3 Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов

ИПК 6.3.0 РО-2.4 Рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности

ИПК 6.3.0 РО-2.5 Определять потребность для выполнения производственной программы

ИПК 6.3.0 РО-2.6 Контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения

Иметь практический опыт

ИПК 6.3.0 РО-3.1 Организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.4.0 РО-2.1 Выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ИПК 6.4.0 РО-2.2 Определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства

ИПК 6.4.0 РО-2.3 Организовывать рабочие места различных зон кухни

ИПК 6.4.0 РО-2.4 Оценивать работу подчиненного персонала

Иметь практический опыт

ИПК 6.4.0 РО-3.1 Планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

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

ИПК 6.5.0 Без индикатора

Уметь:

ИПК 6.5.0 РО-2.1 Анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения

ИПК 6.5.0 РО-2.2 Выбирать методы обучения, инструктирования

ИПК 6.5.0 РО-2.3 Проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов

Иметь практический опыт

ИПК 6.5.0 РО-3.1 Выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ИПК 6.5.0 РО-3.2 Оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

#### 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 0 зачетных единиц, 144 часов, 4 недели

Вид учебной работы	Всего часов	в т.ч. в форме практической подготовки	Семестры	
			8	в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4	5
<i>Производственная практика (преддипломная)</i>				
1.1 Подготовительный этап	2	2	2	2
1.2 Практический этап	122	122	122	122
1.3 Оформление результатов по практике	20	20	20	20
Дифференцированный зачет (ДЗ)	+		+	
Общая трудоемкость час.	144		144	
Общая трудоемкость зач. ед.				

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

## 5.1. Содержание разделов, тем, этапов, видов работ

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1	2	3
Производственная практика (преддипломная)		
1.	1.1 Подготовительный этап	Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.
2.	1.2 Практический этап	Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики (описать конкретные виды работ студентов, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы.
3.	1.3 Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

При прохождении студентами практики в университете текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от университета, с фиксацией результатов в журнале преподавателя и (или) журнале успеваемости в личном кабинете преподавателя в АСУ «БУКЭП» по пятибалльной системе.

При прохождении студентами практики в профильной организации текущий контроль успеваемости в период практики обеспечивает руководитель практики от профильной организации, назначенный приказом ректора университета. В дневнике по практике в разделе 5 «Ежедневные записи» отметка о контроле выполнения заданий и видов проделанной работы студентами по темам практики проставляется путем подписи руководителя практики и записью «Выполнено(ы)».

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для текущего контроля успеваемости обучающихся представлены в приложении 1 к рабочей программе практики.

## 5.2. Перечень примерных индивидуальных заданий

1. Оценка наличия, выбор, органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.
3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
4. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

### **6.1. Отчет по практике (структура, содержание и оформление отчета)**

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики (преддипломная). В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения. Отчет выполняется на белой бумаге формата А4.

Текст отчета должен быть выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом (1,5) в текстовом редакторе Microsoft Word. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman. Отчет выполняется на листах с одной стороны, разборчиво, аккуратно, четко. Текст отчета следует располагать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее – 15 мм;
- нижнее – 20 мм.

Листы отчета подшиваются в папку-скоросшиватель; написанный текст рекомендуется тщательно проверить. Текст отчета подразделяется на отдельные разделы (вопросы), каждый из которых должен содержать заголовок, соответствующий содержанию.

#### **1. Титульный лист**

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики и служит источником информации, необходимой для проверки и регистрации отчета.

На титульном листе отчета должны быть отражены следующие реквизиты:

- наименование вуза (Автономная некоммерческая организация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права»);
- название кафедры, ответственной за прохождение практики;
- сведения о студенте-практиканте;
- сведения о руководителе практики от БУКЭП;
- год выполнения отчета.

#### **2. Содержание**

Содержание отчета о прохождении практики должно включать перечень всех вопросов, предназначенных для изучения согласно программе практики, приложения и индивидуальное задание с указанием номеров страниц, с которых начинаются указанные элементы отчета. В содержание отчета включается введение, основная часть, заключение

#### **3. Приложения**

В приложении к отчету должны содержаться материалы, имеющие отношение к содержанию отчета и деятельности объекта прохождения практики. На каждое приложение необходимо сделать ссылку в тексте отчета.

#### **4. Индивидуальное задание**

Индивидуальное задание выдается практиканту руководителем практики от университета.

Допуском к прохождению промежуточной аттестации является предоставление обучающимся на кафедру, выполненного в соответствии с требованиями отчета по практике.

### **6.2. Дневник прохождения практики (оформление дневника)**

В ходе практики студент ведет заполнение дневника. Цель дневника – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики (преддипломная). В дневнике отражаются каждодневные итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы.

### 6.3. Аттестационный лист (Приложение)

### 6.4. Отзыв-характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период практики

**7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) - представлены в приложении 2 к рабочей программе практики.**

### 8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

#### 8.1. Перечень учебной литературы и электронных ресурсов, необходимых для проведения практики

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания
1	2	3	4
1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2020. — 222 с. <a href="https://www.book.ru/book/934353">https://www.book.ru/book/934353</a>	Васюкова, А.Т.	2020, М.: КНОРУС
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : Учебник для СПО. / Радченко Л.А. - М : КНОРУС, 2020. - 322 с. - (Начальное и среднее профессиональное образование). - Рек. ФГАУ "ФИРО". <a href="https://book.ru/book/932123">https://book.ru/book/932123</a>	Радченко Л.А.	2020, М.: КНОРУС
3	Оборудование предприятий общественного питания. Механическое оборудование: методические указания и задания для лабораторных занятий и самостоятельной работы(для студентов среднего профессионального образования специальности "Технология продукции общественного питания")	Чуев С. А., Ковальченко Н. А.	2019, БУКЭП

#### 8.2. Перечень нормативных документов

№ п/п	Наименование официального документа	Вид документа	Дата принятия, номер	Источник официального опубликования
1	2	3	4	5
1	ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ	№ 31986-2012 от 27.06.2013	Москва: Стандартинформ, 2013

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

- -www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
- -http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
- -www.pitportal.ru – Весь общепит России
- - povarenok.ru – Кулинарные рецепты. Горячие блюда
- - 0zd.ru>kulinariya\_i\_produkty\_pitaniya...zakuski.html «Рецепты холодных блюд и закусок»
- - patenty.info>zakuska/holodnie-zakuski «Кулинарная книга»

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)**

### **10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ**

- технологии дистанционного обучения, мультимедийные технологии, СДО ПРОМЕТЕЙ

### **10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения**

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft Access 2016  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)
- Chrome  
Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 15.02.2023)
- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.  
Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 15.02.2023)
- 7zip  
Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 15.02.2023)
- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30  
Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 15.02.2023)

### **10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)**

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Троицкий мост	Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 3106/22С от 22.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023

#### **10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»	с 01.09.2018 по бессрочно
Электронный периодический справочник "Система Гарант"	Договор с ООО "Гарант-Плюс" № 00-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

### **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Организации (предприятия) для прохождения практики:  
— Курский областной союз потребительских обществ

### **12. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) практика организуется и проводится на основе индивидуального лично ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

#### *Определение места практики*

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом состояния их здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях Белгородского университета кооперации, экономики и права.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие

места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению—слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; оборудование рабочего места видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению—слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху—слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху—глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

#### *Особенности содержания практики*

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

#### *Особенности организации трудовой деятельности обучающихся*

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

#### *Особенности руководства практикой*

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его

выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

*Особенности учебно-методического обеспечения практики*

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

*Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Поварское и кондитерское дело

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

Все дополнения и изменения вносятся до начала учебного года в лист «Дополнения и изменения к программе практики на 20\_\_/20\_\_ учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

Автор(ы):	Маньшин А.А.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Долгих О.С.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии.  
Протокол от 15.02.2023 г. № 6а

Председатель комиссии

\_\_\_\_\_ Кривдина О.А.  
Ф.И.О.

Декан факультета факультет среднего профессионального образования

\_\_\_\_\_ 

Зубкова Т.А.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,  
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

**КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)**



**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор института, профессор**

**Пасечко Л.А.**

**"31" августа 2023 г.**

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ  
НА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**"Производственная практика (преддипломная)"**

<b>Уровень образовательной программы</b>	среднее профессиональное образование
<b>Специальность</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Квалификация</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Курс</b>	4
<b>Семестр</b>	8
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Дифференцированный зачет

В программу практики внесены следующие дополнения, изменения:

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ЭЛЕКТРОННУЮ БИБЛИОТЕКУ), СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)**

### **10.1. Перечень информационных технологий, используемых при ПРОХОЖДЕНИИ данной ПРАКТИКИ**

- технологии дистанционного обучения, мультимедийные технологии, СДО ПРОМЕТЕЙ

### **10.2. Комплект лицензионного программного обеспечения**

- Microsoft Word 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft Excel 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft Windows 10 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft Windows 7 - Клиентская операционная система корпорации Майкрософт

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft Access 2016

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

- Chrome

Свободное ПО. URL: [https://www.google.com/chrome/privacy/eula\\_text.html](https://www.google.com/chrome/privacy/eula_text.html). (дата обращения 31.08.2023)

- Adobe Acrobat - Чтение файлов PDF.

Свободное ПО. URL: <https://www.adobe.com/legal/terms.html>. (дата обращения 31.08.2023)

- 7zip

Свободное ПО. Лицензия с 29.06.2007 по бессрочно. (дата обращения 31.08.2023)

- Microsoft PowerPoint 2016 - Microsoft Standard Enrollment School 3 (CASA) №4979908, Программа 6322767, 2014-06-30

Подписка Open Value Subscription. Договор. Лицензия с 01.12.2021 по 30.11.2024 (дата обращения 31.08.2023)

### **10.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)**

<b>Наименование</b>	<b>Наименование документа с указанием реквизитов</b>	<b>Срок действия документа</b>
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023

### **10.4. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

<b>Наименование</b>	<b>Наименование документа с указанием реквизитов</b>	<b>Срок действия документа</b>
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»	с 01.09.2018 по бессрочно
Электронный периодический справочник "Система Гарант"	Договор с ООО "Гарант-Плюс" № ОО-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

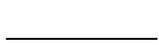
Программа практики составлена на основании ФГОС СПО, учебного плана по специальности Поварское и кондитерское дело

Программа практики ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы, в рамках установленных ФГОС СПО.

Все дополнения и изменения вносятся до начала учебного года в лист «Дополнения и изменения к программе практики на 20\_\_/20\_\_ учебный год», который является неотъемлемой частью программы практики.

Автор(ы):	Маньшин А.А.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП
	Сечина Т.В.	Председатель Правления	Потребительское общество "Солнцевское"
Рецензент:	Долгих О.С.	Доцент	Кафедра товароведно-технологических дисциплин Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Дополнения и изменения, которые вносятся в программу практики, обсуждены и одобрены на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от 31.08.2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой	товароведно-технологических дисциплин	доцент, к.т.н		Тутов Н.Д.
Декан факультета	факультет среднего профессионального образования			Зубкова Т.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП, Пасечко Лиана Анатольевна, Руководитель**

02.10.23 09:07 (MSK)

Сертификат 01B651CF0046AFB0A546696FD0C2A2DD61