



КАЛИНИНГРАДСКИЙ  
МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ  
КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Калининградский морской рыбопромышленный колледж



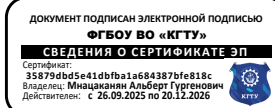
В.Ю. Доможирова

Начальник отдела подбора и адаптации  
Управления персонала ООО «Виктория Балтия»

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора университета

А.Г. Мнацаканян



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
*подготовки специалистов среднего звена*

**Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**  
**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**МО-43 02 15-ППССЗ**

**Одобрено на заседании  
педагогического совета  
Калининградского морского  
рыбопромышленного колледжа БГАРФ  
ФГБОУ ВО «КГТУ»:**

протокол №3 от 21.05.2026 г.

**Одобрено и утверждено на заседании  
ученого совета ФГБОУ ВО «КГТУ»:**

протокол №6 от 29.06.2026 г.

|                       |      |
|-----------------------|------|
| ВЕРСИЯ                | V.2  |
| Программа разработана | 2025 |
| Программа обновлена   | 2026 |

КАЛИНИНГРАД

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 1/234 |

## Содержание

|                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....</b>                                          | <b>2</b>   |
| <b>2 ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>        | <b>4</b>   |
| <b>3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА .....</b>  | <b>5</b>   |
| <b>4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ..</b> | <b>11</b>  |
| <b>5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>         | <b>226</b> |
| <b>6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>             | <b>230</b> |

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 2/234 |

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ППССЗ определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия реализации образовательной программы.

ППССЗ разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### 1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 3/234 |

кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

### 1.3. Перечень сокращений

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 4/234 |

ЕН- математический и общий естественнонаучный цикл;  
 МДК – междисциплинарный курс;  
 ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;  
 ОК – общие компетенции;  
 ОП – общепрофессиональный цикл;  
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
 ОЧ – обязательная часть образовательной программы;  
 ПА – промежуточная аттестация;  
 ПК – профессиональные компетенции;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 П – профессиональный цикл;  
 ПП-производственная практика  
 ПС – профессиональный стандарт,  
 ТС – технические средства;  
 ТФ – трудовая функция;  
 УМК – учебно-методический комплект;  
 УП - учебная практика  
 ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## 2 ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Параметр                                                                                                      | Данные                                                                                   |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Отрасль, для которой разработана образовательная программа                                                    | Сельское хозяйство<br>Туризм и сфера услуг                                               |                                        |
| Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии) | 33.011 Повар<br>33.010 Кондитер<br>33.014 Пекарь                                         |                                        |
| Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет          | Не требуются                                                                             |                                        |
| Реквизиты ФГОС СПО                                                                                            | Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 |                                        |
| Квалификация (-и) выпускника                                                                                  | Специалист по поварскому и кондитерскому делу                                            |                                        |
| в т.ч. дополнительные квалификации                                                                            | -                                                                                        |                                        |
| Направленности (при наличии)                                                                                  | 16472 Пекарь                                                                             |                                        |
| Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО                                                       | 16675 Повар                                                                              |                                        |
| Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы                                       | 3 года 10 месяцев                                                                        |                                        |
| Форма обучения                                                                                                | очная                                                                                    |                                        |
| Структура образовательной программы                                                                           | Объем, в ак.ч.                                                                           | в т.ч. в форме практической подготовки |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 5/234 |

|                                                           |             |            |
|-----------------------------------------------------------|-------------|------------|
| Обязательная часть образовательной программы              | 2952        | 1326       |
| общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | 432         | 328        |
| математический и общий естественнонаучный учебный цикл    | 180         | 82         |
| общепрофессиональный цикл                                 | 612         | 340        |
| профессиональный цикл                                     | 1728        | 576        |
| в т.ч. практика:                                          |             |            |
| - учебная                                                 | 360         | 360        |
| - производственная                                        | 792         | 792        |
| Вариативная часть образовательной программы               | <b>1296</b> | <b>722</b> |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена                    | <b>216</b>  |            |
| Всего                                                     | 5940        |            |

### 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ППССЗ:

| № | Код и Наименование ПС | Реквизиты утверждения                                                                           | Код и наименование ОТФ                                  | Код и наименование ТФ                                                                                                                                                  |
|---|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 33.011 Повар          | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе<br>ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 6/234 |

|  |  |                                                                      |                                                                                                                                         |
|--|--|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | ТФ С/01.5<br>Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом                                  |
|  |  |                                                                      | ТФ С/02.5<br>Организация работы бригады поваров                                                                                         |
|  |  |                                                                      | ТФ С/03.5<br>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров                                               |
|  |  | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью кухни организации питания  | ТФ D/01.6<br>Планирование процессов кухни, основного производства организации питания                                                   |
|  |  |                                                                      | ТФ D/02.6<br>Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания                                    |
|  |  |                                                                      | ТФ D/03.6<br>Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания |
|  |  |                                                                      | ТФ D/04.6<br>Контроль и оценка эффективности                                                                                            |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 7/234 |

|   |                 |                                                                                                 |                                                                                                                                        |                                                                                  |
|---|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|   |                 |                                                                                                 |                                                                                                                                        | процессов на кухне, основном производстве организации питания                    |
| 2 | 33.010 Кондитер | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н | ОТФ В                                                                                                                                  | ТФ В/02.4                                                                        |
|   |                 |                                                                                                 | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции       |
|   |                 |                                                                                                 | ОТФ С                                                                                                                                  | ТФ С/01.5                                                                        |
|   |                 |                                                                                                 |                                                                                                                                        | Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
|   |                 |                                                                                                 |                                                                                                                                        | ТФ С/02.5                                                                        |
|   |                 |                                                                                                 | ОТФ D                                                                                                                                  | ТФ D/01.6                                                                        |
|   |                 |                                                                                                 |                                                                                                                                        | ТФ D/02.6                                                                        |
|   |                 |                                                                                                 | Управление текущей деятельностью кондитерского цеха                                                                                    | Организация и координация процессов кондитерского цеха                           |
|   |                 |                                                                                                 |                                                                                                                                        | Организация работы бригады кондитеров                                            |
|   |                 |                                                                                                 |                                                                                                                                        | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров  |
|   |                 |                                                                                                 |                                                                                                                                        | Планирование процессов кондитерского цеха                                        |

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 8/234 |

|   |               |                                                                                                |                                                                                 |                                                                                                                                 |
|---|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |               |                                                                                                |                                                                                 | ТФ D/03.6<br>Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха                                                       |
| 3 | 33.014 Пекарь | Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н | ОТФ А<br>Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря             | ТФ А/01.3<br>Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места                                               |
|   |               |                                                                                                | ОТФ В<br>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий              | ТФ В/01.4<br>Составление рецептуры хлебобулочных изделий                                                                        |
|   |               |                                                                                                |                                                                                 | ТФ В/04.4<br>Выпечка хлебобулочных изделий                                                                                      |
|   |               |                                                                                                |                                                                                 | ТФ В/05.4<br>Презентация и продажа хлебобулочных изделий                                                                        |
|   |               |                                                                                                | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей | ТФ С/01.5<br>Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря |
|   |               |                                                                                                |                                                                                 | ТФ С/02.5<br>Организация работы бригады пекарей                                                                                 |
|   |               |                                                                                                |                                                                                 | ТФ С/03.5<br>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей                                       |

|                   |                                                               |             |          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |          |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |          |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 9/234 |

|  |  |  |                                                                       |                                                                                    |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | ТФ D/01.6<br>Планирование процессов хлебобулочного производства                    |
|  |  |  |                                                                       | ТФ D/02.6<br>Организация и координация процессов хлебобулочного производства       |
|  |  |  |                                                                       | ТФ D/03.6<br>Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства |

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

| Наименование видов деятельности                                                                                                                                                                                                               | Код и наименование ПМ                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Виды деятельности (общие)                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                               |
| ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              |
| ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.2 | С. 10/234 |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      | ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      |
| ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                      |
| Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                                                                                                          | ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих                                                                                                                                                                   |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 11/234 |

## 4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

| Код ОК | Формулировка компетенции                                                                                                                                    | Знания, умения                                                                                                     |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                          | <b>Умения:</b>                                                                                                     |
|        |                                                                                                                                                             | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;                                  |
|        |                                                                                                                                                             | анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;                                                 |
|        |                                                                                                                                                             | определять этапы решения задачи;                                                                                   |
|        |                                                                                                                                                             | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;                            |
|        |                                                                                                                                                             | составить план действия;                                                                                           |
|        |                                                                                                                                                             | определить необходимые ресурсы;                                                                                    |
|        |                                                                                                                                                             | владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;                                           |
|        |                                                                                                                                                             | реализовать составленный план;                                                                                     |
|        |                                                                                                                                                             | оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)                         |
|        |                                                                                                                                                             | <b>Знания:</b>                                                                                                     |
|        |                                                                                                                                                             | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;                           |
|        |                                                                                                                                                             | основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
|        |                                                                                                                                                             | алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;                                                  |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | методы работы в профессиональной и смежных сферах;                                                                 |
|        |                                                                                                                                                             | структуру плана для решения задач;                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                             | порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности                                             |
|        |                                                                                                                                                             | <b>Умения:</b>                                                                                                     |
|        |                                                                                                                                                             | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;                                   |
|        |                                                                                                                                                             | использовать современное программное обеспечение                                                                   |
|        |                                                                                                                                                             | <b>Знания:</b>                                                                                                     |
|        |                                                                                                                                                             | современные средства и устройства информатизации;                                                                  |
|        |                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 12/234 |

|        |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                        |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                                                                        |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | <b>Умения:</b>                                                                                                                                         |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;                                                              |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | применять современную научную профессиональную терминологию;                                                                                           |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования                                                                       |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;                                                                                        |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;                                                  |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | определять источники финансирования                                                                                                                    |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Знания:</b>                                                                                                                                         |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | содержание актуальной нормативно-правовой документации;                                                                                                |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | современная научная и профессиональная терминология;                                                                                                   |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | возможные траектории профессионального развития и самообразования                                                                                      |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности                                                                                  |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | правила разработки бизнес-планов                                                                                                                       |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                      | порядок выстраивания презентации                                                                                                                       |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | кредитные банковские продукты                                                                                                                          |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Умения:</b>                                                                                                                                         |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | организовывать работу коллектива и команды;                                                                                                            |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности                                                            |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                    | <b>Знания:</b>                                                                                                                                         |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;                                                                  |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | основы проектной деятельности                                                                                                                          |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Умения:</b>                                                                                                                                         |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
|        |                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Знания:</b>                                                                                                                                         |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 13/234 |

|        |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |                                                                                                                                                                                       | особенности социального и культурного контекста;<br>правила оформления документов и построения устных сообщений.               |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | <b>Умения:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | понимать и описывать значимость своей профессии;                                                                               |
|        |                                                                                                                                                                                       | применять стандарты антикоррупционного поведения                                                                               |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Знания:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;                                                        |
|        |                                                                                                                                                                                       | значимость профессиональной деятельности по профессии;                                                                         |
| ОК 07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                         | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения                                                             |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | соблюдать нормы экологической безопасности;                                                                                    |
|        |                                                                                                                                                                                       | определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии                                   |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Знания:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;                                                  |
| ОК 08  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;                                                             |
|        |                                                                                                                                                                                       | пути обеспечения ресурсосбережения                                                                                             |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
|        |                                                                                                                                                                                       | применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;                                            |
|        |                                                                                                                                                                                       | пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии                                          |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Знания:</b>                                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;                                    |
| ОК 09  |                                                                                                                                                                                       | основы здорового образа жизни;                                                                                                 |
|        |                                                                                                                                                                                       | условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;                                         |
|        |                                                                                                                                                                                       | средства профилактики перенапряжения                                                                                           |
|        |                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                 |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 14/234 |

|  |                                                                                     |                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; |
|  |                                                                                     | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;                                                                                       |
|  |                                                                                     | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;                                                                            |
|  |                                                                                     | кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);                                                                                  |
|  |                                                                                     | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы                                                                     |
|  |                                                                                     | <b>Знания:</b>                                                                                                                                          |
|  |                                                                                     | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;                                                                              |
|  |                                                                                     | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);                                                                              |
|  |                                                                                     | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;                                               |
|  |                                                                                     | особенности произношения;                                                                                                                               |
|  |                                                                                     | правила чтения текстов профессиональной направленности                                                                                                  |

#### 4.2. Профессиональные компетенции

| Виды деятельности                                                                                                                         | Код и наименование компетенции                                                                                                                                | Показатели освоения компетенции                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                               | 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; |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 15/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | упаковки и хранения полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; 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 |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 16/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 17/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|  |  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 18/234 |

|  |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                   | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                   | выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 19/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>                                                                                                     |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 20/234 |

|  |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                             | санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи               |
|  |                                                                                                                             | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                             | выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;<br>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                       |
|  |                                                                                                                             | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 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; |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 21/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 22/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 23/234 |

|  |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                      | срокам хранения упакованных полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                      | выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                      | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                      | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 24/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод,</p>                                                                                        |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 25/234 |

|                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                | <p>шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p> |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <p><b>Навыки:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>                                                                                                                                                                                                                      |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 26/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br/> контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;<br/> составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;<br/> распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br/> объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 27/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |  | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 28/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 29/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                   | виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                   | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                                   | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                   | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 30/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>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.;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 31/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 32/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p> |
|  |  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 33/234 |

|  |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента | приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                      | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                      | выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 34/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 35/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 36/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 37/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>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</p> <p><b>Умения:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 38/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 39/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; 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.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 40/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 41/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 42/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                      | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | 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 | <p><b>Навыки:</b></p> <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                                                                      | <p><b>Умения:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 43/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 44/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 45/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 46/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 47/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 48/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                                                                                           | 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;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 49/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи,</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 50/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 51/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>                                                                                          |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 52/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 53/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 54/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                 | базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | ПК 2.7. Осуществлять 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 | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                 | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                 | 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;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 55/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 56/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 57/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;<br>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;<br>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд                                                                              |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 58/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 59/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  |  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 60/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 | выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>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;<br>ведения расчетов с потребителем                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                                                                                                                 | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 61/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 62/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
|  |  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 63/234 |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>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;<br/>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                  | <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>                                                                                                                                                                                         |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 64/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 65/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b><br>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;<br>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 66/234 |

|  |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                             | последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение |
|  |                                                                                                                                                                             | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                                                                                                             | выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                                             | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 67/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 68/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 69/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;<br/>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;<br/>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br/>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br/>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br/>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br/>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 70/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 71/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                     | методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
|  |                                                                                                                                                                                                     | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                     | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |                                                                                                                                                                                                     | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и                                                 |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 72/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 73/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 74/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 75/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 76/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                      | температура подачи салатов сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;<br>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;<br>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке                                                                                                                                                                              |
|  | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                                      | приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                                      | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                                      | 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;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 77/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 78/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 79/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 80/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 81/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  |  | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | <p>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</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>                                                                                                                                                                                |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 82/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 83/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 84/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 85/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | <p>процессы 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; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 86/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 87/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 88/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 89/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 90/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 91/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 92/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 93/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                         | <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p>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</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>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;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>                                                                                                                                                                                                                                              |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 94/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 95/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 96/234 |

|                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                           | <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>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</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и</p> |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 97/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 98/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области</p>     |

|                   |                                                               |             |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |           |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |           |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 99/234 |

|  |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                              | <p>обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> |
|  | <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 100/234 |

|  |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                         | <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные</p> |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 101/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; 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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 102/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 103/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 104/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 105/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                              | базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;<br>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Навыки:</b><br>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                                              | <b>Умения:</b><br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, |
|  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 106/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 107/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 108/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |  | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;<br>характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов<br>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 109/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 110/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  |  | <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |  | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |  | <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>                                                                                                                                                                                                 |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 111/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>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.;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 112/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 113/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br/>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);<br/>рассчитывать стоимость холодных напитков;<br/>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;<br/>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;<br/>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br/>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 114/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 115/234 |

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              | способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке |
|                                                                                                                                                                                                     | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 116/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 117/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 118/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | <p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 119/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 120/234 |

|  |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                  | <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 121/234 |

|  |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | категорий потребителей, видов и форм обслуживания | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                   | <b>Умения:</b><br>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;<br>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;<br>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;<br>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;<br>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 122/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы 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;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,</p>                                                                                                                                                                                                   |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 123/234 |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                              | <p>хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> |
| <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Навыки:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</p>                                                                                                                                                                                                                                    |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 124/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | <p><b>Умения:</b></p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 125/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 126/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 127/234 |

|  |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                       | <p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |
|  |                                                                                                                       | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                       | выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>                                                                                                                                                                                                                       |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 128/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 129/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 130/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |  | <p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 131/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                       | виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
|  |                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  |                                                                                                                                                                                                                                       | 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                                                                                               |
|  |                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | 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 | 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; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и                                                           |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 132/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 133/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 134/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 135/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 136/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 137/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                        | изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента                               |
|  |                                                                                                                                                                                                                        | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                                                                                        | выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                                                                                                                                                        | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | 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 | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 138/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 139/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 140/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 141/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 142/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 143/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                                              | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                                                                              | выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                                                                              | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                                                                              | <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 144/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 145/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 146/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 147/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |  | <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 148/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                       | ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |
|  |                                                                                                                                                                                                       | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                                                                                                                                                                                                       | выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br>ведения расчетов, оформления результатов проработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                                                                       | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 149/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных</p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 150/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 151/234 |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    |                                                                                                                                                                                          | <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                          | <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> |
|                                                                    |                                                                                                                                                                                          | <b>Умения:</b> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p>                                                                                                                      |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 152/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 153/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | использовать различные способы оптимизации меню                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой</p> |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 154/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания |                                                                                                                                                                         |
|  |  | ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                          |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                          |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 155/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>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; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  |  | <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 156/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p> |
|  |  | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 157/234 |

|  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала | выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;<br>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  |                                                                                  | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                  | выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;<br>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;<br>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;<br>определять потребность для выполнения производственной программы;<br>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;<br>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов |
|  |                                                                                  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                                                                                  | требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 158/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 159/234 |

|  |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                         | обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                         | организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                         | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                         | выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 160/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  |  | <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 161/234 |

|  |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                             | методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;<br>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;<br>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;<br>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;<br>правила составления графиков выхода на работу |
|  |                                                                                                                                                             | <b>Навыки:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  |                                                                                                                                                             | выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;<br>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  |                                                                                                                                                             | <b>Умения:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте | анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 162/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>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</p> |
|  |  | <b>Знания:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |  | <p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 163/234 |

|                                                                                        |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        |                                                                                                                                       | <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> |
| ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий | <b>Навыки</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                        |                                                                                                                                       | подготовке рабочего места для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                        |                                                                                                                                       | <b>Умения</b><br>проводить расчеты по формулам;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 164/234 |

|  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                          |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                     | анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов                      |
|  |                                                                                                                                     | <b>Знания</b>                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                     | виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; |
|  |                                                                                                                                     | о требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;       |
|  | ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд. | технологии приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов                                   |
|  |                                                                                                                                     | <b>Навыки</b>                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                     | выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации;                                                                                                |
|  |                                                                                                                                     | приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь                                                   |
|  |                                                                                                                                     | <b>Умения</b>                                                                                                                                                            |
|  |                                                                                                                                     | проводить расчеты по формулам;                                                                                                                                           |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 165/234 |

|  |                                                                                            |                                                                                                               |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                            | анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд |
|  |                                                                                            | <b>Знания</b>                                                                                                 |
|  |                                                                                            | технологии приготовления и варианты презентования полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок;         |
|  | ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов. | виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов             |
|  |                                                                                            | <b>Навыки</b>                                                                                                 |
|  |                                                                                            | выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации;                                     |
|  |                                                                                            | приготовлении бульонов и супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь                      |
|  |                                                                                            | <b>Умения</b>                                                                                                 |
|  |                                                                                            | подготавливать рабочее место и сырье для приготовления бульонов и супов                                       |
|  |                                                                                            | проводить расчеты по формулам;                                                                                |
|  |                                                                                            | анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию бульонов и супов                               |
|  |                                                                                            | <b>Знания</b>                                                                                                 |
|  |                                                                                            | технологии приготовления и варианты презентования супов, бульонов;                                            |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 166/234 |

|  |                                                                                                                |                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                | виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении супов и бульонов;                     |
|  |                                                                                                                | требования к организации рабочих мест по приготовлению супов и бульонов                                                  |
|  | ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов | <b>Навыки</b>                                                                                                            |
|  |                                                                                                                | выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации;                                                |
|  |                                                                                                                | приготовлении горячих закусок, вторых блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь            |
|  |                                                                                                                | <b>Умения</b>                                                                                                            |
|  |                                                                                                                | подготавливать рабочее место и сырье для приготовления горячих закусок, вторых блюд и соусов                             |
|  |                                                                                                                | проводить расчеты по формулам;                                                                                           |
|  |                                                                                                                | анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, горячих закусок, вторых блюд и соусов                |
|  |                                                                                                                | <b>Знания</b>                                                                                                            |
|  |                                                                                                                | виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении горячих закусок, вторых блюд и соусов |
|  |                                                                                                                | требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении горячих закусок, вторых блюд и соусов         |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 167/234 |

|  |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                     | технологии приготовления и варианты презентирования горячих закусок, вторых блюд и соусов                                                                        |
|  | ПК 7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов, и кондитерских изделий | <b>Навыки</b>                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                     | подготовке рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий                                                                     |
|  |                                                                                                                                                     | <b>Умения</b>                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                     | подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий;                                                     |
|  |                                                                                                                                                     | проводить расчеты по формулам;                                                                                                                                   |
|  |                                                                                                                                                     | органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий;                                                                                     |
|  |                                                                                                                                                     | анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов                                                                           |
|  |                                                                                                                                                     | <b>Знания</b>                                                                                                                                                    |
|  |                                                                                                                                                     | виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия; отделочных п/ф; |
|  |                                                                                                                                                     | требования к организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделия;                                             |
|  |                                                                                                                                                     | <b>Навыки</b>                                                                                                                                                    |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 168/234 |

|  |                                                                                                                  |                                                                                                                 |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий.      | выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации;                                       |
|  |                                                                                                                  | приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь       |
|  |                                                                                                                  | <b>Умения</b>                                                                                                   |
|  |                                                                                                                  | подготавливать рабочее место и сырье для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;                       |
|  |                                                                                                                  | проводить расчеты по формулам;                                                                                  |
|  |                                                                                                                  | проводить расчеты по формулам;                                                                                  |
|  |                                                                                                                  | анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию мелкоштучных кондитерских изделий;               |
|  |                                                                                                                  | <b>Знания</b>                                                                                                   |
|  | ПК.7.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных | технология приготовления и варианты презентования мелкоштучных кондитерских изделий;                            |
|  |                                                                                                                  | виды технологического оборудования и производственного инвентаря;                                               |
|  |                                                                                                                  | требования к организации рабочих мест по приготовлению кондитерских изделий                                     |
|  |                                                                                                                  | <b>Навыки</b>                                                                                                   |
|  |                                                                                                                  | выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации;                                       |
|  |                                                                                                                  | приготовлении основных классических тортов и пирожных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь |
|  |                                                                                                                  | <b>Умения</b>                                                                                                   |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 169/234 |

|  |                                                                                                                |                                                                                                                             |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                | подготавливать рабочее место и сырье для приготовления основных классических тортов и пирожных;                             |
|  |                                                                                                                | проводить расчеты по формулам;                                                                                              |
|  |                                                                                                                | проводить расчеты по формулам;                                                                                              |
|  |                                                                                                                | анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию основных классических тортов и пирожных;                     |
|  |                                                                                                                | подготавливать рабочее место по приготовлению основных классических тортов и пирожных;                                      |
|  |                                                                                                                | органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий                                                 |
|  |                                                                                                                | анализировать рабочий процесс по приготовлению основных классических тортов и пирожных                                      |
|  |                                                                                                                | <b>Знания</b>                                                                                                               |
|  |                                                                                                                | виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении основных классических тортов и пирожных; |
|  |                                                                                                                | требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении основных классических тортов и пирожных;         |
|  | ПК 7.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных | <b>Навыки</b>                                                                                                               |
|  |                                                                                                                | выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации;                                                   |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 170/234 |

|  |                                                                                        |                                                                                                                           |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                        | приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных, используя различные технологии, оборудование и инвентарь             |
|  |                                                                                        | <b>Умения</b>                                                                                                             |
|  |                                                                                        | подготавливать рабочее место и сырье;                                                                                     |
|  |                                                                                        | проводить расчеты по формулам;                                                                                            |
|  |                                                                                        | анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию;                                                           |
|  |                                                                                        | органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий;                                              |
|  |                                                                                        | анализировать рабочий процесс по приготовлению легких обезжиренных тортов и пирожных                                      |
|  |                                                                                        | <b>Знания</b>                                                                                                             |
|  |                                                                                        | виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных; |
|  |                                                                                        | требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных;         |
|  |                                                                                        | о технологию приготовления и варианты презентования легких обезжиренных тортов и пирожных;                                |
|  | ПК.7.9. Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты | <b>Навыки</b>                                                                                                             |
|  |                                                                                        | выполнении работ в соответствии с технологией и требованиями организации;                                                 |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 171/234 |

|  |  |                                                                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | приготовлении отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь            |
|  |  | <b>Умения</b>                                                                                                |
|  |  | подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий; |
|  |  | проводить расчеты по формулам;                                                                               |
|  |  | органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий;                                 |
|  |  | анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов                       |

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 172/234 |

| Часть ППССЗ<br>обязательная<br>/вариативная | Наименование вида<br>деятельности                                                                                                               | Код и<br>наименование<br>профессиональной<br>компетенции                                                                                                         | Код<br>профессионального<br>стандарта | Код и<br>наименование<br>обобщенной<br>трудовой функции    | Код и наименование<br>трудовой функции                                                |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД по ФГОС СПО                              | ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1.<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011                                | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе         |
|                                             |                                                                                                                                                 | ПК 1.2.<br>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             | 33.011                                | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|                                             |                                                                                                                                                 | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации                                                                                                        | 33.011                                | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков                      | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и                                                 |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 173/234 |

|  |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                         |        |                                                            |                                                                                          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                 | полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.                                                                                      |        | и кулинарных изделий                                       | презентация блюд, напитков и кулинарных изделий                                          |
|  |                                                                                                                                                                                 | ПК 1.4.<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  | ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей | ПК 2.1.<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе            |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 174/234 |

|  |                                                             |                                                                                                                                                                                                      |        |                                                            |                                                                                          |
|--|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                                                                            |        |                                                            |                                                                                          |
|  |                                                             | ПК 2.2.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |                                                             | ПК 2.3.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента                                                                                               | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |                                                             | ПК 2.4.<br>Осуществлять                                                                                                                                                                              | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление                                     | ТФ В/02.4<br>Приготовление,                                                              |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 175/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                             |        |                                                            |                                                                                          |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 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 |        | блюд, напитков и кулинарных изделий                        | оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий                             |
|  |  | ПК 2.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с                                                                                     | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 176/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                              |        |                                                            |                                                                                          |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                              |        |                                                            |                                                                                          |
|  |  | ПК 2.6.<br>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 | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  | ПК 2.7.<br>Осуществлять приготовление, творческое                                                                                                                                                                                            | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных         | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд,                               |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 177/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                   |        |                                                            |                                                                                          |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 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 |        | изделий                                                    | напитков и кулинарных изделий                                                            |
|  |  | ПК 2.8.<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных                  | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 178/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              |        |                                                            |                                                                                       |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                              | категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                            |        |                                                            |                                                                                       |
|  | ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1.<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе         |
|  |                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 3.2.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм                             | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 179/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                        |        |                                                            |                                                                                          |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | обслуживания                                                                                                                                                                                           |        |                                                            |                                                                                          |
|  |  | ПК 3.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  | ПК 3.4.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей                                            | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 180/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                |        |                                                            |                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                    |        |                                                            |                                                                                          |
|  |  | ПК 3.5.<br>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. | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  | ПК 3.6.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и                                                                                                                                                                                 | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных         |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 181/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                             |        |                                                            |                                                                                          |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                |        |                                                            | изделий                                                                                  |
|  |  | ПК 3.7.<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 182/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                       |        |                                                            |                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                         | потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                              |        |                                                            |                                                                                       |
|  | ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 4.1.<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе         |
|  |                                                                                                                                                                                                                                         | ПК 4.2.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных                                        | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 183/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                 |        |                                                            |                                                                                          |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                               |        |                                                            |                                                                                          |
|  |  | ПК 4.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  | ПК 4.4.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного                                                                                               | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 184/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                 |        |                                                            |                                                                                          |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                  |        |                                                            |                                                                                          |
|  |  | ПК 4.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  | ПК 4.6.<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных                                                                                                                                                 | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных         |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 185/234 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                       |        |                                                                  |                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                                                                              | и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                        |        |                                                                  | изделий                                                                        |
|  | ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий          | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                       | 33.014 | ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря | ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места |
|  |                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 5.2.                                                                                                                                                                                                               | 33.014 | ОТФ В                                                            | ТФ В/01.4 Составление                                                          |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 186/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                          |        |                                                                    |                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                            |        | Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий          | рецептуры хлебобулочных изделий                                                          |
|  |  | ПК 5.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий         | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                          | 33.014 | ОТФ В<br>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий                                                  |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 187/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                    |                                                                                          |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | ПК 5.4.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий         | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                           | 33.014 | ОТФ В<br>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий | ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий                                    |
|  |  | ПК 5.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей                                                                       | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий         | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                           | 33.010 | ОТФ В<br>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,            | ТФ В/02.4<br>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и                       |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 188/234 |

|  |                                                                |                                                                                                                                                                                                          |        |                                                                                         |                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                              |        | приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | шоколадной продукции                                                                     |
|  |                                                                | ПК 5.6.<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий                              | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  | ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного | ПК 6.1.<br>Осуществлять разработку ассортимента                                                                                                                                                          | 33.011 | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей                                                 | ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными             |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 189/234 |

|  |           |                                                                                                                                             |        |                                                                                 |                                                                                                                              |
|--|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | персонала | кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |        | деятельности бригады поваров                                                    | ресурсами и персоналом                                                                                                       |
|  |           |                                                                                                                                             | 33.010 | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров         | ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом                                   |
|  |           | ПК 6.2.<br>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с                     | 33.014 | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей | ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря |
|  |           |                                                                                                                                             | 33.011 | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров            | ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров                                                                                 |
|  |           |                                                                                                                                             |        | ОТФ Д<br>Управление текущей                                                     | ТФ D/01.6<br>Планирование процессов кухни,                                                                                   |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 190/234 |

|  |  |                                                                                   |        |                                                                              |                                                                                        |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | другими подразделениями                                                           |        | деятельностью кухни организации питания                                      | основного производства организации питания                                             |
|  |  |                                                                                   | 33.010 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров         | ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров                                        |
|  |  |                                                                                   | 33.014 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей | ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей                                           |
|  |  | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | 33.011 | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров            | ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров |
|  |  |                                                                                   |        | ОТФ D Управление текущей                                                     | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне,                                |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 191/234 |

|  |  |                                                                                                            |        |                                                                                                |                                                                                                                                                           |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                                                            |        | деятельностью<br>кухни<br>организации<br>питания                                               | основном производстве<br>организации питания                                                                                                              |
|  |  |                                                                                                            | 33.010 | ОТФ С<br>Организация и<br>контроль<br>текущей<br>деятельности<br>бригады<br>кондитеров         | ТФ С/03.5 Контроль<br>работы подчиненных и<br>подготовка отчетности<br>о работе бригады<br>кондитеров                                                     |
|  |  |                                                                                                            | 33.014 | ОТФ С<br>Организация и<br>контроль<br>текущей<br>деятельности<br>работников<br>бригады пекарей | ТФ С/03.5 Контроль<br>работы подчиненных и<br>подготовка отчетности<br>о работе бригады<br>пекарей                                                        |
|  |  | ПК 6.4.<br>Осуществлять<br>организацию и<br>контроль текущей<br>деятельности<br>подчиненного<br>персонала. | 33.011 | ОТФ D<br>Управление<br>текущей<br>деятельностью<br>кухни<br>организации<br>питания             | ТФ D/03.6 Контроль на<br>каждом этапе<br>технологического<br>процесса<br>приготовления блюд,<br>напитков и кулинарных<br>изделий в организации<br>питания |
|  |  |                                                                                                            | 33.010 | ОТФ D                                                                                          | ТФ D/01.6                                                                                                                                                 |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 192/234 |

|  |  |                                                                                                                                    |        |                                                                    |                                                                                                         |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                                                                                    |        | Управление текущей деятельностью кондитерского цеха                | Планирование процессов кондитерского цеха                                                               |
|  |  |                                                                                                                                    |        |                                                                    | ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха                                  |
|  |  |                                                                                                                                    | 33.014 | ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | ТФ D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного                                                         |
|  |  |                                                                                                                                    |        |                                                                    | ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства                         |
|  |  | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. | 33.011 | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания   | ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания |
|  |  |                                                                                                                                    | 33.010 | ОТФ D Управление текущей деятельностью                             | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха                                        |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 193/234 |

|  |                                                                                        |                                                                                                                                       |        |                                                                       |                                                                                                     |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                        |                                                                                                                                       |        | кондитерского цеха                                                    |                                                                                                     |
|  |                                                                                        |                                                                                                                                       | 33.014 | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства                           |
|  | ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий            | ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе                       |
|  |                                                                                        |                                                                                                                                       |        | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров  | ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
|  |                                                                                        |                                                                                                                                       |        | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью кухни организации питания   | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания   |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 194/234 |

|  |  |                                                                                                                                       |        |                                                                      |                                                                                          |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | ПК 7.2.<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий           | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  |                                                                                                                                       |        | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров                                             |
|  |  |                                                                                                                                       |        | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью кухни организации питания  | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания                         |
|  |  | ПК 7.3.<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов                                          | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий           | ТФ В/02.4<br>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  |                                                                                                                                       |        | ОТФ С<br>Организация и                                               | ТФ С/02.5 Организация работы бригады                                                     |
|  |  |                                                                                                                                       |        |                                                                      |                                                                                          |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 195/234 |

|  |  |                                                                                                                  |        |                                                                   |                                                                                       |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                                                                  |        | контроль текущей деятельности бригады поваров                     | поваров                                                                               |
|  |  |                                                                                                                  |        | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания  | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания                      |
|  |  | ПК 7.4<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов | 33.011 | ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий           | ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  |  |                                                                                                                  |        | ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров | ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров                                          |
|  |  |                                                                                                                  |        | ОТФ D Управление текущей деятельностью                            | ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания                      |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 196/234 |

|  |  |                                                                                                                                                                                  |        |                                                                                    |                                                                                                                    |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                                                                                                                                                                                  |        | кухни<br>организации<br>питания                                                    |                                                                                                                    |
|  |  | ПК.7.5.<br>Производить<br>подготовку<br>рабочего места,<br>оборудования,<br>сырья и материалов<br>для приготовления<br>отделочных<br>полуфабрикатов и<br>кондитерских<br>изделий | 33.011 | ОТФ В<br>Приготовление<br>блюд, напитков<br>и кулинарных<br>изделий                | ТФ В/01.4 Подготовка<br>инвентаря,<br>оборудования и<br>рабочего места повара<br>к работе                          |
|  |  |                                                                                                                                                                                  |        | ОТФ С<br>Организация и<br>контроль<br>текущей<br>деятельности<br>бригады поваров   | ТФ С/01.5 Организация<br>обеспечения бригады<br>поваров необходимыми<br>материальными<br>ресурсами и<br>персоналом |
|  |  |                                                                                                                                                                                  |        | ОТФ D<br>Управление<br>текущей<br>деятельностью<br>кухни<br>организации<br>питания | ТФ D/02.6 Организация<br>и координация<br>процессов на кухне,<br>основном производстве<br>организации питания      |
|  |  | ПК 7.6.<br>Осуществлять<br>приготовление,<br>оформление и<br>подготовку к<br>реализации                                                                                          | 33.010 | ОТФ В<br>Изготовление<br>теста,<br>отделочных<br>полуфабрикатов,<br>приготовление  | ТФ В/02.4<br>Изготовление,<br>оформление и<br>презентация<br>кондитерской и<br>шоколадной продукции                |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 197/234 |

|  |  |                                                     |        |                                                                           |                                                                                            |
|--|--|-----------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | мелкоштучных кондитерских изделий                   |        | десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |                                                                                            |
|  |  |                                                     |        | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров   | ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
|  |  |                                                     |        |                                                                           | ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров                                            |
|  |  | ПК.7.7.<br>Осуществлять приготовление, оформление и | 33.010 | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха              | ТФ D/01.6<br>Планирование процессов кондитерского цеха                                     |
|  |  |                                                     |        |                                                                           | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха                           |
|  |  | ПК.7.7.<br>Осуществлять приготовление, оформление и | 33.010 | ОТФ В<br>Изготовление теста, отделочных                                   | ТФ В/02.4<br>Изготовление, оформление и презентация                                        |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 198/234 |

|  |  |                                                                 |        |                                                                                                         |                                                                                            |
|--|--|-----------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных |        | полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | кондитерской и шоколадной продукции                                                        |
|  |  |                                                                 |        | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров                                 | ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
|  |  |                                                                 |        |                                                                                                         | ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров                                            |
|  |  |                                                                 |        | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха                                            | ТФ D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха                                        |
|  |  |                                                                 |        |                                                                                                         | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха                           |
|  |  | ПК 7.8.<br>Осуществлять                                         | 33.010 | ОТФ В<br>Изготовление                                                                                   | ТФ В/02.4 Изготовление,                                                                    |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 199/234 |

|  |  |                                                                                           |  |                                                                                                                           |                                                                                            |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных |  | теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции                               |
|  |  |                                                                                           |  | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров                                                   | ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
|  |  |                                                                                           |  |                                                                                                                           | ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров                                            |
|  |  |                                                                                           |  | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха                                                              | ТФ D/01.6<br>Планирование процессов кондитерского цеха                                     |
|  |  |                                                                                           |  |                                                                                                                           | ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха                           |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 200/234 |

|  |  |                                                                                           |        |                                                                                                                                                 |                                                                                            |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | ПК.7.9.<br>Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты | 33.010 | ОТФ В<br>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | ТФ В/02.4<br>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции    |
|  |  |                                                                                           |        | ОТФ С<br>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров                                                                         | ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом |
|  |  |                                                                                           |        |                                                                                                                                                 | ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров                                            |
|  |  |                                                                                           |        | ОТФ D<br>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха                                                                                    | ТФ D/01.6<br>Планирование процессов кондитерского цеха                                     |
|  |  |                                                                                           |        |                                                                                                                                                 | ТФ D/02.6 Организация и координация                                                        |
|  |  |                                                                                           |        |                                                                                                                                                 |                                                                                            |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 201/234 |

|  |  |  |  |  |                                 |
|--|--|--|--|--|---------------------------------|
|  |  |  |  |  | процессов<br>кондитерского цеха |
|--|--|--|--|--|---------------------------------|

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| И<br>н<br>д<br>е<br>к<br>с                   | Наи<br>мен<br>ова<br>ние |                        |    |    |    |    |    |    |    |    | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------|--------------------------|------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                              |                          | Общие компетенции (ОК) |    |    |    |    |    |    |    |    | Профессиональные компетенции (ПК)                                                                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                              |                          | 01                     | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 11                                                                                                  | 12 | 13 | 14 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обязательная часть образовательной программы |                          |                        |    |    |    |    |    |    |    |    |                                                                                                     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 202/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 203/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж



|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 205/234 |

| И<br>н<br>д<br>е<br>к<br>с | Наименование                                              | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|                            |                                                           | Общие компетенции (ОК)                                                                              |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                            |                                                           | 01                                                                                                  | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 |
|                            | альной деятельности                                       |                                                                                                     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| ОП.07                      | Информационные технологии в профессиональной деятельности | О                                                                                                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| ОП.08                      | Охрана труда                                              |                                                                                                     |    |    |    |    | О  |    |    |    |    |
| ОП.09                      | Безопасность жизнедеятельности                            |                                                                                                     |    |    |    |    | О  |    |    |    |    |
| ОП.10                      | Методология, стандартизация и сертификация                | О                                                                                                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 206/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 207/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 208/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж



|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 210/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 211/234 |

| И<br>н<br>д<br>е<br>к<br>с                | Наи<br>мен<br>ова<br>ние                                                                                                                                                                                                                          |                        |    |    |    |        |        |        |        |        | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----|----|----|--------|--------|--------|--------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   | Общие компетенции (ОК) |    |    |    |        |        |        |        |        | Профессиональные компетенции (ПК)                                                                   |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   | 0<br>1                 | 02 | 03 | 04 | 0<br>5 | 0<br>6 | 0<br>7 | 0<br>8 | 0<br>9 | 1<br>1                                                                                              | 1<br>2 | 1<br>3 | 1<br>4 | 2<br>1 | 2<br>2 | 2<br>3 | 2<br>4 | 2<br>5 | 2<br>6 | 2<br>7 | 2<br>8 | 3<br>1 | 3<br>2 | 3<br>3 | 3<br>4 | 3<br>5 | 3<br>6 | 3<br>7 | 4<br>1 | 4<br>2 | 4<br>3 | 4<br>4 | 4<br>5 | 4<br>6 | 5<br>1 | 5<br>2 | 5<br>3 | 5<br>4 | 5<br>5 | 5<br>6 | 6<br>1 | 6<br>2 | 6<br>3 | 6<br>4 | 6<br>5 | 7<br>1 | 7<br>2 | 7<br>3 | 7<br>4 | 7<br>5 | 7<br>6 | 7<br>7 | 7<br>8 | 7<br>9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| М<br>Д<br>К<br>·<br>0<br>2<br>·<br>0<br>1 | Органи<br>зация<br>проц<br>ессо<br>в<br>приг<br>отов<br>лени<br>я,<br>подг<br>отов<br>ки к<br>реал<br>изац<br>ии<br>горя<br>чих<br>блю<br>д,<br>кули<br>нарн<br>ых<br>изде<br>лий<br>и<br>заку<br>сок<br>сло<br>жног<br>о<br>ассо<br>ртим<br>ента |                        |    |    |    |        |        |        |        |        |                                                                                                     |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 212/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 213/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж



|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 215/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж



|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 217/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж



|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 219/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 220/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 221/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 222/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 223/234 |

[illegible]

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж



|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 225/234 |

| И<br>н<br>д<br>е<br>к<br>с | Наи<br>мен<br>ова<br>ние                                                |                        |    |    |    |    |    |    |    |    | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|
|                            |                                                                         | Общие компетенции (ОК) |    |    |    |    |    |    |    |    | Профессиональные компетенции (ПК)                                                                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |
|                            |                                                                         | 01                     | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 11                                                                                                  | 12 | 13 | 14 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 |   |   |   |   |
|                            | раци<br>онно<br>му<br>экза<br>мену                                      |                        |    |    |    |    |    |    |    |    |                                                                                                     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |
|                            | Про<br>веде<br>ние<br>дем<br>онст<br>раци<br>онно<br>го<br>экза<br>мена | О                      | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О                                                                                                   | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О  | О | О | О | О |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 226/234 |

## 5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

| № п/п | Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля                                   | Количество часов | Категория    | Обоснование           |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| 1.    | ОГСЭ.01 Основы философии                                                                         | 12               | работодатель | ООО «Виктория Балтия» |
| 2.    | ОГСЭ.02 История                                                                                  | 12               | работодатель |                       |
| 3.    | ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности                                         | 171              |              |                       |
| 4.    | ОГСЭ.05 Психология общения                                                                       | 33               | работодатель |                       |
| 5.    | ЕН.03 Математика                                                                                 | 48               | работодатель |                       |
| 6.    | ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена                                     | 60               | работодатель |                       |
| 7.    | ОП.03 Техническое оснащение организаций питания                                                  | 8                | работодатель |                       |
| 8.    | ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности                                              | 33               | работодатель |                       |
| 9.    | ОП.10 Метрология, стандартизация и сертификация                                                  | 52               | работодатель |                       |
| 10.   | ОП.11 Национальная и зарубежная кухня                                                            | 68               | работодатель |                       |
| 11.   | ОП.12 Диетическое питание                                                                        | 39               | работодатель |                       |
| 12.   | ОП.13 Организация работы предприятий общественного питания на водном транспорте                  | 65               | работодатель |                       |
| 13.   | МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 59               | работодатель |                       |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 227/234 |

|     |                                                                                                                                            |     |              |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|
| 14. | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов                                                        | 90  | работодатель |
| 15. | МДК.02.01<br>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | 64  | работодатель |
| 16. | МДК.02.02<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента               | 118 | работодатель |
| 17. | МДК.03.01<br>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 12  | работодатель |
| 18. | МДК.03.02<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента              | 8   | работодатель |
| 19. | МДК.04.02<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента                   | 36  | работодатель |
| 20. | МДК.05.01<br>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 64  | работодатель |
| 21. | МДК.05.02<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных                                                         | 64  | работодатель |

Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2025                                   | Версия: V.1 | С. 228/234 |

|              |                                                                               |      |              |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|------|--------------|
|              | кондитерских изделий сложного ассортимента                                    |      |              |
| 22.          | МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 74   | работодатель |
| 23.          | МДК.07.01 Организация деятельности повара                                     | 44   | работодатель |
| 24.          | МДК.07.02 Организация деятельности кондитера                                  | 62   | работодатель |
| <b>Итого</b> |                                                                               | 1296 |              |

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2024                                   | Версия: V.1 | С. 229/234 |

## 5.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

## 5.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

## 5.5. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах предприятий реального сектора, в том числе на ООО «Рыбзавод «За Родину», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2024                                   | Версия: V.1 | С. 230/234 |

проектирования для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, всех видов практики;

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

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях на рабочих местах предприятий реального сектора.

#### 5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы).

### 6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

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

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2024                                   | Версия: V.1 | С. 231/234 |

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

Кабинеты

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,

кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен на сайте <https://klgtu.ru/sveden/objects/>.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии по всем дисциплинам и МДК учебного плана с использованием платформы do.kmrk

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2024                                   | Версия: V.1 | С. 232/234 |

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп

*Документ управляется программными средствами 1-С Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1-С Колледж*

|                   |                                                               |             |            |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| МО-43 02 15-ППССЗ | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                                    |             |            |
|                   | ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |             |            |
|                   | Год начала подготовки: 2024                                   | Версия: V.1 | С. 233/234 |

профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».