Аннотация адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
бюджетного профессионального образовательного учреждения
Удмуртской Республики
«Ижевский торгово-экономический техникум»
по специальности профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование квалификации – **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Нозология**: слепые и слабовидящие**

1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена (АППССЗ) – комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) и выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Разработка и реализация АППССЗ ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Нормативно-правовая основа разработки адаптированной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело:**

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных

программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России **9 декабря 2016 года № 1565** «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

– Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ (ред. от 19.12.2016) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 03.05.2012 года № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;

– Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011–2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 1297;

– Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013–2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15.05.2013 г. №792-р;

– Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.11.2015 г. N 1309;

– Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2. 3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (вместе с «СанПиН 2.4.2.3286-15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...»);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставления услуг в сфере образования, а также оказания при этом необходимой помощи»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2016 г. № 336 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»;

– Приказ Минтруда России от 04.08.2014 №5515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и

ограничений их жизнедеятельности.

Методическая основа разработки адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена:

− Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281).

− «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО» (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259).

− Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО (утв. директором Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.04.2015 № 06-830вн).

Условия доступности объектов (учебный корпус и студенческое общежитие) и прилегающей к профессиональной образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри зданий для студентов с нарушениями зрения:

− возможность беспрепятственного входа в объекты и выхода из них;

− возможность самостоятельного передвижения по территории объекта в целях доступа к месту предоставления услуги, в том числе с помощью работников объекта, предоставляющих услуги, ассистивных и вспомогательных технологий;

− сопровождение инвалидов, имеющих нарушения зрения, и возможность самостоятельного передвижения по территории объекта;

− содействие инвалиду при входе в объект и выходе из него, информирование инвалида о доступных маршрутах общественного транспорта;

− надлежащее размещение носителей информации, необходимой для обеспечения беспрепятственного доступа инвалидов к объектам и услугам, с учетом ограничений их жизнедеятельности, в том числе дублирование необходимой для получения услуги звуковой и зрительной информации;

− обеспечение допуска на объект, в котором предоставляются услуги, собаки-проводника при наличии документа, подтверждающего ее

специальное обучение, выданного по форме и в порядке, утвержденных приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 июня 2015 г. N 386н;

− доступность путей движения в прилегающей к профессиональной организации территории;

− наличие средств информационно-навигационной поддержки;

− наличие визуальной, звуковой и тактильной информации;

− наличие специальных мест в аудиториях профессиональной образовательной организации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ;

− наличие оборудования в каждом учебном помещении по 1 - 2 месту для обучающихся по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения;

− первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотреть для обучающихся с нарушениями зрения и слуха.

Условия доступности услуг в соответствии с требованиями, установленными законодательными и иными нормативными правовыми актами:

– наличие при входе в объект вывески с названием организации, графиком работы организации, плана здания, выполненных рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне;

– оказание инвалидам помощи, необходимой для получения в доступной для них форме информации о правилах предоставления услуги, в том числе об оформлении необходимых для получения услуги документов, о совершении ими других необходимых для получения услуги действий;

– адаптация официального сайта органа и организации, предоставляющих услуги в сфере образования, для лиц с нарушением зрения (слабовидящих);

– предоставление бесплатно учебников и учебных пособий, иной учебной литературы, а также специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;

– обеспечение и предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде с учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

– оказание работниками техникума иной необходимой инвалидам помощи в преодолении барьеров, мешающих получению услуг в сфере образования и использованию объектов наравне с другими лицами;

– другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися инвалидами и (или) обучающимися с ОВЗ.

Перечень оборудования БПОУ УР «ИТЭТ» для обучения слепых и слабовидящих студентов:

- *для обеспечения информационной доступности и безопасности студентов приобретены:*
  - ✓ адаптивная система оповещения *«Сурдо Центр»* с визуально-акустическими табло в количестве 2 комплекта;
  - ✓ информационный терминал МитОптима Доступная среда;
  - ✓ программа экранного увеличения с речевой поддержкой *Super Nova Reader Magnifier* – 9 единиц;
  - ✓ беспроводная система вызова помощи в общежитие - 1 комплект;
  - ✓ тактильная пиктограмма - 6 единиц.
- *для проведения учебных занятий и мероприятий с обучающимися имеющими ограничения по зрению приобретены:*
  - ✓ видео увеличитель стационарный –1 единица;
  - ✓ электронный портативный увеличитель –15 единиц;
  - ✓ калькулятор с речевым выходом –15 единиц;
  - ✓ устройство для печати шрифтом Брайля для слабовидящих - 1 единица,
  - ✓ термобумага формата А4для печати шрифтом Брайля для слабовидящих- 4 пачки,
  - ✓ устройство для печати тактильной графики - 1 единица,
  - ✓ тифлофлешплееер для слабовидящих -5 единиц,
  - ✓ дисплей Брайля-портативный - 1 единица, сканирующая читающая машина для слабовидящих - 1 единица,
  - ✓ стационарный видео увеличитель с функцией читающей машины - 2 единицы, специализированное рабочее место для слабовидящих - 5 единиц.
  - ✓ программы экранного увеличения высокого разрешения с речевой поддержкой для слабовидящих - 15 единиц.
- *для создания специализированных адаптированных кабинетов для обучающихся с инвалидностью приобретены:*
  - ✓ мультимедиа комплект (интерактивная доска, проектор, крепление для проектора, кабель)– 1 комплект,
  - ✓ мультимедиа комплект интерактивный мобильный (интерактивная доска, активный лоток, акустика, проектор, мобильная стойка)– 4 комплекта,
  - ✓ проектор 1 единица,
  - ✓ документ-камера для всех нозологий - 6 единиц,
  - ✓ персональный компьютер – 14 единиц,
  - ✓ ноутбук 1 единица.
- *для проведения реабилитационных мероприятий:*

- ✓ индикаторный комплекс для обучения диафрагмальному дыханию и навыкам психофизиологической саморегуляции по методу *БОС «Волна»* – 1 комплект.

– *для организации образовательной деятельности с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий приобретены:*
  - ✓ ноутбук - 2единицы,
  - ✓ электронная библиотечная система IPRbooks, включает в себя более 120 000 наименований изданий и имеет доступ к электронным базами 22 российских библиотек, содержит модуль – «Коррекционная педагогика», позволяет работать в онлайн и офлайн режимах, имеет экспертное заключение о ее соответствии требованиям доступности для людей с ограниченными возможностями здоровья – 1 комплект,
  - ✓ учебно-методические комплексы для целей инклюзивного и дистанционного профессионального образования по специальностям («Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания», «Гостиничное дело», «Операционная деятельность в логистике», «Коммерция», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, «Технология молока и молочных продуктов», по специальности бухгалтерский учет) –8 комплектов.

Архитектурные решения:

выполнены мероприятия в учебном корпусе:

– организация путей движения для слабовидящих по коридорам с 1 по 4 этажи учебного корпуса и до столовой – уложен холодный пластик;

– замена перил на лестничных маршах с 1 по 4 этажи и до столовой, монтаж ограждающей конструкции около окна в цокольной части;

– устройство контрастных поручней с противоскользящим покрытием по одной из стен в коридорах с 1 по 4 этажи;

– замена дверей на лестничных маршах на дверные модули (алюминиевые) с контрастными ручками населения с 1 по 4 этажи (8 штук);

– установка средств ориентации для обучающихся с инвалидностью:
  - ✓ вывески на входные группы;
  - ✓ пиктограммы;
  - ✓ мнемосхемы;

- ✓ таблички шрифтом Брайля

выполнены мероприятия в общежитии:

- организация путей движения для слабовидящих, по коридорам с 1 по 3 этажи в левом крыле – нанесение плитки ПВХ;

- ремонт и выравнивание пола в коридорах 2 и 3 этажах левого крыла, укладка противоскользящей плитки и контрастного керамогранитного плинтуса;

- замена перил на лестничных маршах с 1 по 5 этажи, монтаж ограждающих конструкций около окон;

- устройство контрастных поручней с противоскользящим покрытием по одной из стен с 1 по 3 этаж в левом крыле и в фойе;

- замена дверей на лестничных маршах на дверные модули (алюминиевые) с контрастными ручками со 2 по 5 этажи в левом и правом крыле (8 штук);

- перенос дверей учебного класса №3 для обеспечения свободного подхода к ступенькам, установка дверного модуля, адаптированного для маломобильных групп населения с контрастной ручкой;

- установка средств ориентации для обучающихся с инвалидностью по зрению (тактильные таблички, вывески с шрифтом Брайля) с 1 по 3 этажи в левом крыле, в медицинском блоке, спортивном комплексе.

2. Нормативный срок освоения адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативный срок освоения адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена специальности ***43.02.15 Поварское и кондитерское дело*** при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, в том числе:

Учебные циклы	**Число недель**
Обучение по учебным циклам (в том числе адаптационный цикл)	113 недель
Учебная практика	35 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная (итоговая) аттестация	6 недель
Каникулярное время	34 недели
Итого	**199 недель**

При разработке учебного плана АППССЗ - максимальный объем учебной нагрузки на обучающегося инвалида и (или) обучающегося с ОВЗ может быть снижен до 45 академических часа в неделю при шестидневной учебной неделе, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, всех учебных циклов и разделов АППССЗ. Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ОВЗ может быть снижен до 30 академических часов в неделю. По возможности устанавливается для инвалидов и лиц с ОВЗ пятидневная учебная неделя.

Срок освоения АППССЗ в соответствии с ФГОС СПО для обучающихся инвалидов и (или) обучающихся с ОВЗ независимо от применяемых образовательных технологий в установленных случаях увеличивается не более чем на 10 месяцев.

3. Требования к абитуриенту.

С целью обеспечения специальных условий получения образования обучающимися инвалидами и (или) обучающимися с ОВЗ в техникуме организован сбор сведений о данных лицах и обеспечен их систематический учет.

Основными источниками сведений являются: приемная комиссия, учебная часть технологических дисциплин, информация, полученная социальным педагогом, а также специализированный учет, осуществляемый профессиональной образовательной организацией.

Основой учета являются общие сведения об обучающемся инвалиде и (или) обучающемся с ОВЗ и инвалиде: фамилия, имя, отчество, имеющееся образование, данные о его семье, сведения о наличии и группе инвалидности, виде нарушения (нарушений) здоровья, рекомендации, данные по результатам комплексного психолого-медико-педагогического обследования детей или по результатам медико-социальной экспертизы, и иные сведения.

При сборе указанных сведений должно быть получено согласие обучающегося инвалида и (или) обучающегося с ОВЗ на обработку его персональных данных.

Инвалид при поступлении на обучение по АППССЗ должен предъявить справку 086у и ИПРА, разработанную медико-социальной экспертизой с рекомендациями об обучении по данной профессии/специальности и содержащие информацию о необходимых специальных образовательных условиях, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов трудовой и профессиональной деятельности.

Лицо с ОВЗ при поступлении на обучение по АППССЗ должно предъявить заключение ПМПК с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения и справку 086у.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена

Виды деятельности и компетенции выпускника.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала. Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении N 1 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. ***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:***
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. ***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:***
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.