

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ *43.02.15.Поварское и кондитерское дело*

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию (далее – СПО) по специальности *43.02.15.Поварское и кондитерское дело* (далее – специальность).

1.2. Получение СПО по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе – образовательная организация).

1.3. При разработке программы подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов, перечень которых представлен в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО.

1.4. Содержание СПО по специальности определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с настоящим ФГОС СПО.

1.5. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

1.6. Обучение по образовательной программе в образовательной организации осуществляется *в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.*

1.7. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.8. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

1.9. Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом образовательной организации.

Реализация образовательной программы образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация образовательной программы на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации<sup>2</sup>.

1.10. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

---

<sup>2</sup> См. статью 14 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326; № 23, ст. 2878; № 27, ст. 3462; № 30, ст. 4036; № 48, ст. 6165; 2014, № 6, ст. 562, ст. 566; № 19, ст. 2289; № 22, ст. 2769; № 23, ст. 2933; № 26, ст. 3388; № 30, ст. 4217, ст. 4257, ст. 4263; 2015, № 1, ст. 42, ст. 53, ст. 72; № 14, ст. 2008, № 18, ст. 2625; № 27, ст. 3951, ст. 3989; № 29, ст. 4339, ст. 4364; № 51, ст. 7241; 2016, № 1, ст. 8, ст. 9, ст. 24, ст. 72, ст. 78; № 10, ст. 1320; № 23, ст. 3289, ст. 3290; № 27, ст. 4160, ст. 4219, ст. 4223, ст. 4238, ст. 4239, ст. 4245, ст. 4246, ст. 4292).

Срок получения образования по образовательной программе, предусматривающей получение в соответствии с пунктом 1.12 настоящего ФГОС СПО квалификации специалиста среднего звена «:Специалист по поварскому и кондитерскому делу», увеличивается на 1 год.

Срок получения образования по образовательной программе *очно-заочной и заочной форм*, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, в *очно-заочной и заочной формах* обучения, по индивидуальному учебному плану определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.11. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего

образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.12. Образовательная организация разрабатывает образовательную программу в соответствии с выбранной квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) и с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662):

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Предлагается квалификация: Специалист поварского и кондитерского дела.

## II. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III настоящего ФГОС СПО, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно выбранной квалификации, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО (далее – основные виды деятельности), углубления подготовки обучающегося, а также

получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом примерной основной образовательной программы (далее – ПООП).

2.2. Образовательная программа имеет следующую структуру:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

*Таблица 1*

*Структура образовательной программы*

| <i>Структура образовательной программы</i>  | <i>Объем образовательной программы в часах</i> |
|---|--|
| <i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>                                      | <i>не менее 468</i>                            |
| <i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>   | <i>не менее 144</i>                            |
| <i>Общепрофессиональный цикл</i>  | <i>не менее 612</i>                            |
| <i>Профессиональный цикл</i>  | <i>не менее 1728</i>                           |
| <i>Государственная итоговая аттестация</i>  | <i>216</i>                                     |
| <i>Объем образовательной программы:</i>   |  |
| <i>на базе среднего общего образования</i>  | <i>4464</i>                                    |
| <i>на базе основного общего образования, включая изучение общеобразовательных предметов в</i> | <i>5940</i>                                    |

|   |  |
|---|--|
| <i>соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования</i> |  |
|---|--|

2.3. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП по соответствующей специальности.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 – 36 академическим часам.

2.4. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей № 1 настоящего ФГОС СПО, в очно-заочной форме обучения – не менее 25 процентов, в заочной форме – не менее 10 процентов.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

2.5. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

2.6. При формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2.7. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

2.8. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

2.9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

### III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

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, *применять стандарты антикоррупционного поведения.*

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

организация *и контроль* ведения процессов приготовления и подготовки к *продаже* полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Таблица № 2

Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций  
специалиста среднего звена при формировании образовательной программы

| Основные виды деятельности   | Наименование квалификации(й)<br>специалиста среднего звена |
|--|--|
| Организация <i>и контроль</i> ведения процессов приготовления и подготовки к <i>продаже</i> полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | Специалист по поварскому и кондитерскому делу              |
| Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Специалист по поварскому и кондитерскому делу              |
| Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Специалист по поварскому и кондитерскому делу              |
| Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      | Специалист по поварскому и кондитерскому делу              |
| Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных,   | Специалист по поварскому и кондитерскому делу              |

|   |   |
|---|---|
| мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |   |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |

3.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности, указанным в Таблице № 2 настоящего ФГОС СПО:

3.4.1. Организация и контроль ведения процессов приготовления и подготовки к продаже полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

3.4.1. Организация и контроль ведения процессов приготовления и подготовки к продаже 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 продаже 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.

3.4.2. Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже 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

*продаже* 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 *продаже* 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 *продаже* горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

3.4.3. Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к *продаже* 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 *продаже* 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.

3.4.4. Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже 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

продаже холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к продаже 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.

3.4.5. Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже 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 *продаже* 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 *продаже* мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к *продаже* 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.

3.4.6. 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.

3.5. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении № 2 к настоящему ФГОС СПО.

3.6. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с получаемой квалификацией специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.12 настоящего ФГОС СПО.

#### IV. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.2. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

4.2.1. Образовательная организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

4.2.2. В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

4.2.3. В случае реализации образовательной программы на созданных образовательной организацией в установленном порядке в иных организациях кафедрах или иных структурных подразделениях требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов указанных организаций.

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

4.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими



средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

4.3.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

4.3.3. Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3.4. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4.3.5. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

4.3.6. Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

4.3.7. Рекомендации по иному материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы определяются ПООП.

4.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

4.4.1. 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, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

4.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

4.5.1. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

4.6. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

4.6.1. Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

4.6.2. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

4.6.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Приложение № 1  
к ФГОС СПО по специальности  
*43.02.15. Поварское и кондитерское дело*

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих  
профессиональной деятельности выпускников образовательной программы  
среднего профессионального образования по специальности  
*43.02.15. Поварское и кондитерское дело*

| Код профессионального стандарта | Наименование профессионального стандарта  |
|---------------------------------|---|
| 33.011                          | Повар. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)    |
| 33.010                          | Кондитер. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) |
| 33.014                          | Пекарь. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)                      |

Приложение № 2  
К ФГОС СПО по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Перечень профессий рабочих, должностей служащих,  
рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы  
среднего профессионального образования по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

|   |  |
|---|--|
| <p>Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322), с изменениями внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. № 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный № 31163), от 28 марта 2014 г. № 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный № 31953), от 27 июня 2014 г. № 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный № 33205)</p> | <p>Наименование профессий рабочих, должностей служащих</p> |
| 1   | 2  |
| <i>указывается код</i>  | <i>указывается наименование рекомендуемых профессий</i>    |
| 16472   | <i>Пекарь</i>  |
| 16675   | <i>Повар</i>   |
| 12901   | <i>Кондитер</i>  |

Минимальные требования к результатам освоения основных видов  
деятельности образовательной программы среднего  
профессионального образования по специальности  
43.02.15.Поварское и кондитерское дело

| Основные виды деятельности   | Требования к знаниям, умениям, действиям   |
|--|--|
| <p>Организация и контроль ведения процессов приготовления и подготовки к продаже полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначения, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья, готовых полуфабрикатов;</li> <li>– рецептуры, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь при обработке сырья;</li> <li>– правила составления заявок на продукты.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры;</li> <li>– производить расчеты;</li> <li>– составлять заявки на продукты;</li> <li>– обеспечивать наличие, оценивать качество, контролировать хранение, рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обрабатывать сырье экзотических и редких видов, готовить полуфабрикаты с учетом взаимозаменяемости, сочетаемости ингредиентов, организовывать их хранение.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>– разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов;</li> <li>– составлении заявок на продукты; организации рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обработке экзотических и редких видов сырья;</li> <li>– приготовлении, подготовке к продаже полуфабрикатов;</li> <li>– контроле качества и безопасности готовых полуфабрикатов;</li> <li>– контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul> |
| <p>Организация и контроль ведения процессов</p>  | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>  |

|   |   |
|---|---|
| <p>приготовления, оформления и подготовки к продаже горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначения, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– рецептуры, методы приготовления, творческое оформление и подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– требования к качеству, условиям и срокам хранения;</li> <li>– нормы расхода, способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правил подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры;</li> <li>– производить расчеты;</li> <li>– составлять заявки на продукты;</li> <li>– обеспечивать наличие, оценивать качество, контролировать хранение, рациональное использование продуктов, полуфабрикатов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– готовить, с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости ингредиентов;</li> <li>– творчески оформлять, презентовать супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски;</li> <li>– организовывать их упаковку на вынос, хранение.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента, разработке, адаптации рецептур, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– организации рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче, упаковке на вынос, продаже, хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– контроле их качества и безопасности;</li> <li>– контроле хранения и расхода, составление заявок на продукты.</li> </ul> |
| <p>Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>  | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначения, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>– рецептуры, методы приготовления, творческое оформление и подачу супов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– требования к качеству, условиям и срокам хранения;</li> </ul>  |

|  |   |
|--|---|
| <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы расхода, способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры;</li> <li>– производить расчеты;</li> <li>– составлять заявки на продукты;</li> <li>– обеспечивать наличие, оценивать качество, контролировать хранение, рациональное использование продуктов, полуфабрикатов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– готовить, с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости ингредиентов;</li> <li>– творчески оформлять, презентовать салаты, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;</li> <li>– организовывать их упаковку на вынос, хранение.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента, разработке, адаптации рецептур, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– организации рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче, упаковке на вынос, продаже, хранении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроль их качества и безопасности;</li> <li>– контроле хранения и расхода, составлении заявок на продукты.</li> </ul> |
| <p>Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначения, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>– рецептуры, методы приготовления, творческое оформление и подачу холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– требования к качеству, условиям и срокам хранения;</li> <li>– нормы расхода, способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правил подачи холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и</li> </ul>   |



|   |  |
|---|--|
|   | <p>адаптировать рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить расчеты;</li> <li>– составлять заявки на продукты;</li> <li>– обеспечивать наличие, оценивать качество, контролировать хранение, рациональное использование продуктов, полуфабрикатов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– готовить, с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости ингредиентов;</li> <li>– творчески оформлять, презентовать холодные и горячие десерты, напитки;</li> <li>– организовывать их упаковку на вынос, продажу, хранение.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента, разработке, адаптации рецептур, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– организации рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче, упаковке на вынос, продаже, хранении холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– контроле их качества и безопасности;</li> <li>– контроле хранения и расхода, составлении заявок на продукты</li> </ul> |
| <p>Организация и контроль ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к продаже хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначения, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов, посуды и правил ухода за ними;</li> <li>– рецептуры, методы приготовления, творческое оформление и подачу хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– требования к качеству, условиям и срокам хранения;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры;</li> <li>– производить расчеты;</li> <li>– составлять заявки на продукты;</li> <li>– обеспечивать наличие, оценивать качество, контролировать хранение, рациональное использование продуктов, полуфабрикатов, в том числе промышленного производства, и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> </ul>   |

|   |   |
|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подготавливать сырье, готовить тесто, отделочные полуфабрикаты, формовать, творчески оформлять, презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>– организовывать их упаковку на вынос, продажу, хранение.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработке ассортимента, разработке, адаптации рецептов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– организации рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подготовке сырья, приготовлении теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, в их творческом оформлении, эстетичной подаче, упаковке на вынос, продаже, хранении;</li> <li>– контроле хранения и расхода, составлении заявок на продукты.</li> </ul>  |
| <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативно-правовые акты РФ в области организации питания;</li> <li>– перспективы развития отрасли;</li> <li>– тенденции в области организации питания;</li> <li>– классификацию, структуру организаций питания;</li> <li>– организацию процесса приготовления, отпуска кулинарной и кондитерской продукции, способы реализации;</li> <li>– формы обслуживания;</li> <li>– организацию работы, функциональных обязанностей поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>– методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>– методы мотивации, способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов, расхода продуктов и движения готовой продукции;</li> <li>– основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>– правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>– оформление заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>– процедуру и правила инвентаризации запасов.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>– оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>– взаимодействовать со службой обслуживания и другими подразделениями организации питания;</li> <li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>– составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>– планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала с учетом стандартов, регламентов;</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>– составлять графики работы;</li><li>– обучать, инструктировать подчиненный персонал;</li><li>– управлять конфликтными ситуациями, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li><li>– предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li><li>– рассчитывать основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li><li>– вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li><li>– организовывать документооборот;</li><li>– определять критерии качества готовой продукции.</li></ul> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– разработке различных видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li><li>– осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li><li>– организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;</li><li>– обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</li></ul> |
|--|---|