

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(шифр наименование в соответствии с ФГОС (профиль<sup>1</sup>))

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная

Квалификации выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

*(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)*

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев.

2016 г.

---

<sup>1</sup> Профиль указывается в случае наличия в наименовании профессии (специальности) расширения «по отраслям» или «по видам» для конкретизации профильной направленности данной программы.

## Организация-разработчик:

## Разработчики:

ФИО, должность, место работы, ученая степень

Ананьева Татьяна Николаевна, руководитель выполнения работ. Председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВПО «РГУТИС», д.социол.наук, профессор;

Быковец Ольга Анатольевна, **руководитель рабочей группы**. Заместитель директора ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Соколова Елена Ивановна. Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс», к.пед.н.;

Пахорукова Елена Ивановна. Методист ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»;

Кузьминова Татьяна Николаевна. Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Ильдирова Светлана Климентовна. Преподаватель ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Илюхина Галина Ивановна. Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, к.социол.наук.;

Ледовских Николай Анатольевич. Эксперт WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс».

**Экспертные организации:**Академическая экспертиза:

*Наименование экспертной организации*

*Экспертное заключение № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_*

Профессиональная экспертиза:

*Наименование экспертной организации \_\_\_\_\_*

*Экспертное заключение № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_*

*При необходимости данные о разработчиках могут быть представлены с указанием составленных ими программ учебных дисциплин, профессиональных модулей иных компонентов*

## Содержание

### 1. Общие положения

- 1.1. Аннотация
- 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
- 1.3. Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)
- 1.4. Требования к поступающим на обучение
- 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
- 1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО/ (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО)
- 1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования
- 1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы

### 2. Требования к результатам освоения образовательной программы

- 2.1. Перечень общих компетенций
- 2.2. Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности

### 3. Содержание требований к структурным элементам программы

- 3.1. Спецификация профессиональных компетенций
- 3.2. Спецификация общих компетенций
- 3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы
  - 3.1.1. Конкретизированные требования к профессиональным модулям
  - 3.3.2. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам
  - 3.3.3. Конкретизированные требования по математическим и естественно-научным дисциплинам
  - 3.3.4. Конкретизированные требования к результатам освоения дисциплин ОГСЭ

### 4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

- 4.1. Примерный учебный план
- 4.2. Примерный календарный учебный график (для рабочих программ)
- 4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы
- 4.4. Условия реализации образовательной программы
  - 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ПООП
  - 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса
- 4.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

### 5. Приложения (в которых размещаются программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласно примерному учебному плану и комплект типовых КИМ по ПООП)

## **1. Общие положения**

### **1.1. Аннотация**

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ПООП СПО) составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных:

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

ПООП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке ПООП СПО учтены требования международных стандартов к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, указанных в ФГОС СПО, и к выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО.

Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

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

Рекомендации по формированию вариативной части образовательной программы составлены с учетом требований профессиональных стандартов и требований международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Установленные в спецификациях результаты обучения в виде действий, умений и знаний, включают все требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 4-ого и 5-ого уровней квалификации, а также требования международных стандартов.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции.

Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен по усмотрению образовательной организации включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии со спецификациями результатов обучения, требованиями профессиональных стандартов, требованиями международных стандартов.

**Задачи программы:**

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

**1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

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>2</sup>.

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

**Основной целью профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Возможные наименования должностей выпускников** по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

**Возможные места работы:** кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по данной специальности являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

**Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:**

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

---

<sup>2</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).

обладать способностью к концентрации внимания;  
 иметь хорошую координацию;  
 иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

быть физически выносливым;  
 иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;

иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;  
 иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 .02.15 Поварское и кондитерское дело, могут продолжить обучение:

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания или 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и получить квалификацию для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к ФГОС СПО;

по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Возможны соответствующие профили в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда:

в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;

в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;

в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов и др.);

в области приготовления горячих напитков (барриста);

в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;

в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### 1.3. Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляют:  
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО):

Код	Наименование
43.02.15	Поварское и кондитерское дело

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

Профессиональные стандарты:

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 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))
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))

### 1.4. Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку по форме ф.086-у.

### 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

На базе	Наименование квалификаций по образованию + по типам программ (для специальностей)	Сроки
среднего общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 год 10 месяцев
основного общего образования		3 год 10 месяцев

### 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО) / Сочетание профессий (для профессий СПО)			
	Квалификации для специальностей берется из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО			
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Повар, кондитер			
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	Повар, кондитер			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Повар, кондитер			



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	Кондитер, пекарь			
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	Кондитер, пекарь			
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Повар, кондитер, пекарь			
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар, кондитер, пекарь			

### **1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования**

1.7.1. Получение СПО по специальности на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах примерной основной образовательной программы по специальности СПО. В этом случае программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на

основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности.

Срок освоения программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

1.7.2. Образовательная организация должна предоставить возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования. Выпускникам, успешно сдавшим ЕГЭ, выдается аттестат о среднем общем образовании.

### **1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы**

ПООП распределяет обязательную часть – не более 70% (*по специальности*) (80%) (*по профессии*) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы в соответствии с ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

**Вариативная часть составляет 1296 часов.**

### **2. Требования к результатам освоения образовательной программы**

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

#### **2.1. Перечень общих компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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

## 2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:</b>
ПК 1.1.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД 2</b>	<b>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</b>
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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<b>ВД 3</b>	<b>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</b>
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
<b>ВД 4</b>	<b>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</b>
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
<b>ВД 5</b>	<b>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</b>
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
<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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. Конкретизированные требования освоения структурных элементов программ

#### 3.1. Спецификация профессиональных компетенций

Профессиональные модули составляют основу примерной образовательной программы, поскольку именно они формируют профессиональные компетенции и от их содержания зависит набор и содержание дисциплин ОПД и ЕН.

Содержание каждого профессионального модуля состоит из совокупности содержания разделов, обеспечивающих освоение профессиональных компетенций.

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного Раздела ПМ. При необходимости один раздел может объединять 2 ПК. (Это допускается в случае тесного сопряжения двух ПК).

Для каждого раздела ПМ, оформляется Спецификация. Количество спецификаций равняется количеству подлежащих освоению профессиональных компетенций.

ВД 1.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:</li> <li><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</li> <li><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</li> <li><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка,</li> </ul>
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд.</li> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</li> <li>- методы контроля качества</li> </ul>	

	<p>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>	<p>приготовления продукции на предприятиях питания.</p> <p>-основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства</p> <p>-важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>	<p>привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из</p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</p> <p>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</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>нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа,</p>

	<p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>	<p>лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p>
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>-осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф</p>	<p>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 вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос</p>	<p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>



		готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей и их назначение	
--	--	---	--

### Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки. <u>Механическое оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки овощей рыбочистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж
обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф, - распознавать недоброкачественные продукты; - проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям; - определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки; - производить обработку	методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья,	

	<p>регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;</p> <p>- нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</p> <p>-владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p>	<p>продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p>	<p>передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», ножи для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет</p> <p>рыбочистка ручная; корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
упаковка, складирование	-контролировать складирование	правила, условия, сроки хранения	

неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>-выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>-осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов;</p> <p>- выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья;</p> <p>-контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>- контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>	
хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи			

### Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
приготовление	-готовить	-ассортимент,	Участок для

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказом</p>	<p>полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p>	<p>рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>приготовления полуфабрикатов: <u>Весоизмерительно е оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбчистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол</p>
--	---	--	--

	<p>-владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формовать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p>		<p>производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбчистка ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,</p>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>-выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>-эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>-обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>	<p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям</p>	<p>мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), рыбчистка ручная сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,</p>

	-применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	перчатки силиконовые
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;	Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты

#### Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов	- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; -проводить анализ потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного	-наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов,	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	<p>бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- технического оснащения,</li> <li>- квалификации поваров</li> </ul>	<p>консервирование и прочее;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новые методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов;</li> <li>-принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами;</li> <li>-принципы подбора пряностей и приправ;</li> <li>-варианты сочетаемости</li> </ul>	
<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката;</li> <li>- соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>-определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-организовывать проработку</li> </ul>	<p>различных пряностей и приправ с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы организации проработки рецептур</li> </ul>	<p>Учебная кухня ресторана, зона по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>

	продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; -анализировать разработанную рецептуру; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа		
Расчет			

**ВД 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

**Спецификация 2.1.**

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			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности и санитарии в организации питания; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого
распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и		



	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> </ul>	<p>сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<p>измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с взбивания,</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и</p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;</li> <li>- обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<p>сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и -нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> </ul>	<p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и</p>
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение</li> </ul>	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих</li> </ul>	<p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и</p>

	<p>требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья;</p> <p>-правила оформления заявок на склад;</p> <p>-виды, назначение и правила</p>	<p>транспортировки, термобоксы</p> <p>набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры</p>
--	---	--	---

		эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;	одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
--	--	---	---

## Спецификация 2.2

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложной го ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	– ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству супов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных, – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента, -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов	Зона приготовления горячих супов: <u>весоизмерительно е оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, привод универсальный с взбивания,

	сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента		<u>оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для
приготовление супов сложного ассортимента	-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить концентрированный бульон (консоме); - варить суп-гуляш; - осветлять бульоны различными методами; - смешивать и доводить до готовности ингредиенты супа; - протирать основные продукты и ингредиенты супа в пюреобразную массу; - проваривать и доводить до нужной консистенции супы-пюре; - заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом; - томить овощные супы с крупами в горшочках; - готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы; - определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества - определять органолептическим способом правильность	- примерные нормы выхода сложных супов. - методы приготовления сложных супов, способы их комбинирования, - температурный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов. - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.	

	приготовления сложных супов и их готовность для подачи		разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши.
организация хранения, отпуска супов сложной технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> <li>• выдерживать температуру подачи сложных супов;</li> <li>• хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> </li> <li>-охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним;</li> <li>разогреть супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<p>-техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос сложных супов;</p> <p>-методы сервировки и подачи супов, в том числе региональных;</p> <p>-температура подачи супов, в том числе региональных;</p> <p>- правила разогревания сложных супов;</p> <p>-правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>-правила маркирования упакованных супов, ---правила заполнения этикеток</p>	
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями	<p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату</p>	<p>ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика</p>	

при отпуске продукции с прилавка/раздачи и	наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

### Спецификация 2.3

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству соусов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</li> <li>– правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента,</li> <li>– основные</li> </ul>	<p>Зона приготовления горячих соусов:  <u>Весоизмерительное оборудование:</u>          весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u>          шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p>

	особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления горячих соусов	критерии оценки качества заготовок для соусов, ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. – правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. – правила соусной композиции горячих соусов. – коррекция цветовых оттенков, варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. – виды оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов с учетом требований техники безопасности при:	<u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с функцией протирания, <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная , конвекционная печь, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты,</u>
приготовление соусных полуфабрикатов	-пассеровать овощи, томатные продукты, муку; -подпекать овощи без жира; -применять различные методы разведения мучной пассеровки; - нагревать и перемешивать на водяной бане яично-масляную смесь до загустения; • растереть яйца и яичные желтки с добавлением жидкости и других ингредиентов; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ; - готовить лезоны; -готовить концентрированные бульоны; -готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; -охлаждать, - обеспечивать температурный и временной режим размораживания заготовок для сложных горячих с учетом требований к безопасности готовой продукции		
приготовление горячих соусов сложного ассортимента	-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру,		

	<p>выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>-закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>-соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</p> <p>-рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– определять органолептическими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов,</li> <li>– определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами</li> </ul>	<p>приготовлении ,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности.</li> <li>– правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</li> <li>– основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов.</li> </ul>	<p><u>кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p>
хранение соусов, порционировани	- обеспечивать правильный		



е соусов на раздаче	<p>температурный режим при подаче горячих соусов,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов,</li> <li>- разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры,</li> <li>- эстетично упаковывать соусы для транспортирования</li> </ul>		<p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>тарелки глубокие,</li> <li>тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники,</li> </ul>
---------------------	---	--	---

#### Спецификация 2.4

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>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
подготовка	- контролировать наличие,	– правила выбора,	Зона

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные и экзотические продукты для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, -правила сочетаемости, взаимозаменяемост и сырья; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - характеристика региональных видов сырья, экзотических продуктов; - нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов</p>	<p>приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента: <u>Весоизмерительн ое оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционна я, конвекционная печь, вок сковорода, гриль</p>
<p>приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов</p>	<p>- -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных, – правила выбора,</p>	<p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционна я, конвекционная печь, вок сковорода, гриль</p>

	<p>наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>бланшировать артишоки;</i></li> <li>○ <i>варить овощи в вакууме;</i></li> <li>○ <i>припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости;</i></li> <li>○ <i>протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами;</i></li> <li>○ <i>взбивать горячую овощную массу;</i></li> <li>○ <i>отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки;</i></li> <li>○ <i>варить на пару фаршированные овощи;</i></li> <li>○ <i>формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из</i></li> </ul>	<p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов,</p> <p>- методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов.</li> <li>• температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов.</li> <li>• техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических,</li> </ul> <p>-методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов:</p> <p><i>овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков</i></p>	<p>электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных</p>
--	---	---	--

	<p><i>овощной массы;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ жарить овощи в воке;</li> <li>○ жарить овощи в жидком тесте во фритюре;</li> <li>○ варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей;</li> <li>○ готовить овощные рулеты;</li> <li>○ томить овощи в горшочке;</li> <li>○ производить холодное и горячее копчение овощей;</li> <li>○ готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции;</li> <li>○ затягивать блюда из овощей и грибов сливками;</li> <li>○ комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов</li> <li>○ определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их</li> </ul>	<p><i>фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из knельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически е способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов,</li> </ul>	<p>досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо</p>
--	--	--	---

	<p>вкусовые качества; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>		<p>прямоугольное, соусники. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения,</p>	

		<p>замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ,</p> <p>правила заполнения этикеток</p>	
<p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий,</li> <li>• методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа,</li> </ul>	

	<p>особенностями;</p> <p>- готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества;</p> <p>-доводить до вкуса, нужной консистенции;</p> <p>-рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования.</li> <li>• основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира.</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	
<p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>	<p>- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять</p>		

ассортимента	<p>сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>- разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>		
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи и</p>	<p>- рассчитывать стоимость,</p> <p>- вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p>	<p>- ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p>	



	безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	--	--

### Спецификация 2.5

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.

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый

	<p>ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом заказа;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемост и сырья и продуктов;</p>	<p>прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный миксер.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная</p>
<p>приготовление сложных горячих блюд из яиц,</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</p> <p>- готовить на пару;</p> <p>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;</p>	<p>-ассортимент, рецептуры, методы приготовления , характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц,</p> <p>- правила их выбора с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,</p> <p>-кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной</p>	<p>, конвекционная печь, растечный шкаф, блинница электрическая, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование</u></p>

	<p>- жарить на плоской поверхности;</p> <p>- жарить</p> <p>- фаршировать, запекать;</p> <p>-определять степень готовности блюд из яиц;</p> <p>-доводить до вкуса;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемост и свежих яиц и яичного порошка</p>	<p><u>для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты,</u></p>
<p>приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-изменять рецептуру, выход порции блюд из творога, сыра сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, региональными особенностями;</p> <p>- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p> <p>- формовать изделия из творога;</p> <p>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере;</li> <li>• жарить сыр основным способом;</li> <li>• взбивать измельченный сыр в сырную массу;</li> <li>• формовать из сырной массы шарики;</li> <li>• панировать и жарить во фритюре шарики из</li> </ul>	<p>– ассортимент, рецептуры, в характеристика, требования к качеству блюд из творога , сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию,</li> <li>• классификацию творога по содержанию жира,</li> <li>• основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров,</li> <li>• требования к качеству различных видов сыров, творога,</li> <li>• правила хранения различных видов сыров и творога,</li> <li>• традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром,</li> </ul>	<p><u>кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, соусник пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей,</p>

	<p>сырной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• расплавлять сыр для приготовления жидкого фондю;</li> <li>• обмакивать в жидкое фондю из сыра гренки, овощи и грибы;</li> <li>• варить измельченный сыр на «водяной бане» с непрерывным помешиванием;</li> <li>• производить холодное и горячее копчение сыра;</li> </ul> <p>- жарить на плоской поверхности;</p> <p>- жарить, запекать на гриле;</p> <p>-определять степень готовности блюд из творога, сыра;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам,</li> <li>• основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира,</li> <li>• особенности приготовления блюд из творога, сыра,</li> <li>• варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</li> </ul> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-правила взаимозаменяемост и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей.</li> </ul>	<p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации:</p> <p>тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>приготовление горячих блюд сложной технологии из муки</p>	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки в соответствии с заказом: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания,</p>	<p>-основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования к качеству основных продуктов и дополнительных</li> </ul>	

	<p>раскатывания/растягивания теста; формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• готовить мучные блюда из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшенной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы; курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками.</li> <li>• владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов, <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, - нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после</li> </ul> </li> </ul>	<p>ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных,</li> <li>• методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом.</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности</li> </ul>	
--	---	--	--

	<p>предварительного отваривания изделий из теста;</p> <p>соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста,</li> </ul> <p>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</p>		
<p>Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра,</p>	

	<p>замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом</p>	<p>муки сложного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента,</p> <p>- правила заполнения этикеток</p>	
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- рассчитывать стоимость,</p> <p>- вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>- составлять отчет по платежам;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- ассортимент и цены на горячих блюдах из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p>	

		- базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	--	--

### Спецификация 2.6

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с заказом; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, правила выбора -основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, -взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный, планетарный



	горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		миксер. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты
приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания:</li> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок</li> <li>сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.</li> <li><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></li> <li>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</li> <li><u>Оборудование для мытья посуды:</u></li> <li>машина посудомоечная.</li> <li><u>Вспомогательное оборудование:</u></li> <li>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</li> <li><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></li> <li>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы</li> <li>набор разделочных досок</li> </ul>

	<p>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>-припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>-жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>- комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов,</p> <p>-определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-доводить до вкуса;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>		<p>(деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок,</p> <p>термометр со щупом,</p> <p>мерный стакан,</p> <p>венчик, кисть силиконовая,</p> <p>миски (нержавеющая сталь),</p> <p>сито, шенуа,</p> <p>лопатки (металлические, силиконовые),</p> <p>половник,</p> <p>пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка»,</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p>
<p>хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>-проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом;</p> <p>- выдерживать температуру подачи</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного</p>	<p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода,</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,</p> <p>перчатки</p>

	<p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-разогреть блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-правила разогревания, -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья ,</p> <p>- правила заполнения этикеток</p>	<p>силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keerer, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость,</p> <p>-вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать</p>	<p>-ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день,</p> <p>-принятия платежей;</p> <p>-виды оплаты по платежам;</p> <p>-виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за</p>	

	<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	--	--	--

### Спецификация 2.7

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи. кролика;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Зона приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>            весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u>            шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>            блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),</p>

	-использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		процессор кухонный, привод универсальный. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, конвекционная печь, вок сковорода, гриль электрический, саломандра, фритюрница, микроволновая печь.
приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	-традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	<u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,

	<p>изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>		<p>термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для</p>
<p>хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, - варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного</li> </ul>	

	<p>закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования</p>	<p>пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные, соусники.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
--	--	--	--

		упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток	
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли; виды оплаты по платежам;</li> <li>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>-правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	

### Спецификация 2.8

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Поиск, выбор и использование	-проводить анализ профиля и концепции	-наиболее популярные в регионе	Персональные компьютеры по



<p>информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. -проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; -проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, -использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров Определение выхода порции форме, методу и способу обслуживания Определение соответствия оформления способу подачи</p>	<p>традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов. -новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; -новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд; -принципы сочетаемости</p>	<p>количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>
<p>Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; -подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара,</p>	<p>основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении; -особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд; -теория совместимости продуктов; -теория кулинарного декора;</p>	<p><u>Учебная кухня ресторана:</u></p>

<p>потребителей</p>	<p>специй, приправ;          -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;          -комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции;          -подбирать соус и гарнир к блюду;          -организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда;          -определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки;          -декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда;          -выбирать посуду для подачи блюда;          - анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо;          -изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</p>	<p>-способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;          -художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений;          -особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей;          -принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам;          -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами;          -потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда;          - принципы создания образа блюда;          - примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции).          - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках;          -примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам;          - современная</p>	
---------------------	---	--	--

		<p>ресторанная посуда, назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы организации проработки рецептур;</li> <li>-влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда;</li> <li>-современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</li> </ul>	
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. Разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать цену на разработанное блюдо;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюда;</li> <li>- изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>- осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</li> <li>- рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</li> <li>- проводить расчеты в программе excel;</li> <li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>-предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- системы ценообразования на блюда;</li> <li>-факторы, влияющие на цену блюд;</li> <li>- методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания;</li> <li>-методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>- методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рекомендации по оформлению рецептур блюд;</li> <li>- правила проведения расчетов в программе excel.</li> </ul>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>
Презентация новых	- представлять	- способы	<u>Посуда для</u>

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов	привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	<u>презентации:</u> Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.
Совершенствование рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	- анализировать спрос на новые блюда; - использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	

ВД 3. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Спецификация 3.1

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Зона приготовления холодных закусок: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u>

	в соответствии с потребностями имеющимися условиями хранения; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	<u>оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлебoreзка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное</u>
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами,		

	<p>стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> </ul>	<p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p><u>оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркером или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см,</p>
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>		

			32см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
--	--	--	---

### Спецификация 3.2

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона горячего цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых,

	<p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p>		<p><u>Тепловое оборудование:</u> микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный</p>
--	--	--	---



<p>приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания</p>	<p>выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>использовать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <p>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</p> <p>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p> <p>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</p> <p>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p> <p>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p> <p>- готовить соус майонез и его производные;</p> <p>- создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <p>-охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>-рационально</p>	<p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p>	<p>с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (силиконовые), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p>
--	---	---	--

	<p>использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>- определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования</p>		<p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
--	--	--	---

<p>Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<p>-проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; -порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; -выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами</p>	<p>-техника порционирования, варианты подачи соусов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов; -методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; -температура подачи соусов; -правила хранения готовых соусов; -требования к безопасности хранения готовых соусов; -правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>	
---	--	--	--

### Спецификация 3.3

<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; -сочетать основные</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента; виды,</p>	<p>Зона холодного цеха: <u>Весомизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый</p>

	<p>продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента</p>	<p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), центрифуга для сушки листовых салатов</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p>
<p>приготовление салатов сложного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>- прослаивать</p>	<p>-методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными</p>	<p>с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна</p>

	<p>компоненты салата;  - смешивать различные ингредиенты салатов;  - заправлять салаты запрасками;  - доводить салаты до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента;</p>	<p>продуктами, входящими в салат;  нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа</p>	<p>двухсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата,</p>
<p>Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных</p>	<p>-контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  -соблюдать выход при порционировании;  -выдерживать температуру подачи салатов;  -хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>-техника порционирования, -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;  -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента;  -правила хранения салатов сложного ассортимента;  -требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;  -правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы:  стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата,</p>
<p>ведение расчетов с</p>	<p>-рассчитывать</p>	<p>- ассортимент салатов сложного</p>	

<p>потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>стоимость, -вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимента на день, в том числе авторских, региональных, правила торговли; -виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
--	---	---	--

#### Спецификация 3.4

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
<p>Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канпе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</p>	<p>Зона холодного цеха: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф</p>

	<p>продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента</p>	<p>канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p>
<p>приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <p>-подбирать способы приготовления</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и</p>	<p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна</p>

	<p>бутербродов, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения з овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</li> </ul>	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей</li> </ul>	<p>двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей для карвинга, «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного</p>
--	---	---	---



	<p>приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>		<p>аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
<p>Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента</p>	<p>- проверять качество готовых канапе, холодных закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять канапе, холодных закусок сложного ассортимента для подачи с учетом заказа, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -хранить канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных канапе, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p>	<p>посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с</p>	<p>рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми</p>	<p>- ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу; -правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика</p>	

прилавка/раздачи	<p>машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
------------------	---	--	--

### Спецификация 3.5

<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.</p>			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,</p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных;</p> <p>-виды,</p>	<p>Зона холодного цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер</p>

	<p>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>(гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов).</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор</p>
<p>приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа:</p> <p>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p> <p>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</p> <p>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</p> <p>- вынимать рыбное желе из форм;</p> <p>- доводить до вкуса;</p> <p>- готовит холодных блюд</p>	<p>-методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе</p>	<p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор</p>

	<p>из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов;</p> <p>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении ХОЛОДНЫХ блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>авторские и региональные;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p>разделочных досок (деревянных с маркеркой или из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок,</p> <p>мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», специальный нож для моллюсков. мусат для заточки ножей,</p>
<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>-хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия,</p>	<p>-техника порционирования,</p> <p>-варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи,</p>	<p>неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>

	<p>закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа</p>	<p>температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>	<p>посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keerper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с</p>	<p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами,</p>	

	<p>потребителем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<p>при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	
--	--	---	--

### Спецификация 3.6

<p>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</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>-выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>	<p>Зона холодного цеха:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>весы настольные</li> <li>электронные.</li> </ul> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>шкаф</li> <li>холодильный,</li> <li>шкаф</li> <li>морозильный,</li> <li>шкаф</li> <li>интенсивной заморозки,</li> <li>охлаждаемый прилавок-витрина,</li> </ul> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</li> <li>слайсер,</li> <li>куттер или бликсер (для тонкого измельчения)</li> </ul>

	региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		продуктов). <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных
приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса; • заливать поросенка в целом виде; • глазировать ланспиком мясные холодные изделия в целом виде; • глазировать ланспиком украшения для сложных мясных холодных блюд; • отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда; • готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм;	-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными	

	<p>- комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>продуктами;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	<p>досок,</p> <p>мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keer, кассовый аппарат, терминал безналичной</p>
<p>хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,</p>	<p>сотеи для подачи органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см; гриль сковорода, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keer, кассовый аппарат, терминал безналичной</p>



	<p>продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток</p>	<p>оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд,</p>	<p>ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	

	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

### Спецификация 3.7

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			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров	- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее. - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в	- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда; - подбирать цветовую гамму продуктов и		<u>Учебная кухня ресторана:</u>

<p>том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда;</li> </ul> </li> <li>- определять тип украшений и создавать съедобные украшения <ul style="list-style-type: none"> <li>– для декорирования тарелки;</li> </ul> </li> <li>- декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски;</li> </ul> </li> </ul>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul> <p>Теория совместимости продуктов.</p> <p>Теория кулинарного декора.</p> <p>Способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда.</p> <p>Художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений.</p> <p>Особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей.</p> <p>Принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам.</p> <p>Варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами.</p> <p>Потребительские параметры блюда и их связь эстетическими свойствами блюда.</p> <p>Принципы создания образа блюда.</p> <p>Примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы,</p>	
---	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</li> </ul>	<p>вкуса и консистенции). Примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках. Примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам. Современная ресторанная посуда, назначение. Принципы организации проработки рецептур. Влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда. Современные тенденции в области ресторанной моды на блюда</p>	
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать цену на разработанное блюдо;</li> <li>-рассчитывать энергетическую ценность блюда.</li> <li>изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья; - продуктов, в том числе на сезонные, региональные;</li> <li>-осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий;</li> <li>рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий;</li> <li>-рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</li> <li>-проводить расчеты в</li> </ul>	<p>Рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий. Системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания. Методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Методы расчета</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	<p>программе excel;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li> <li>-предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</li> </ul>	<p>выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рекомендации по оформлению рецептов блюд. Правила проведения расчетов в программе EXCEL.</p>	
<p>Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам;</li> <li>-выбирать формы и методы презентации блюда;</li> <li>-взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню;</li> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>	<p><u>Посуда для презентации:</u> Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.</p>
<p>Совершенствование рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;</li> <li>-методы совершенствования рецептур;</li> <li>-примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</li> </ul>	

**ВД 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»**

**Спецификация 4.1.**

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления</li> </ul>	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>весы настольные электронные.</li> </ul> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>шкаф холодильный,</li> <li>шкаф морозильный,</li> <li>шкаф интенсивной заморозки,</li> <li>охлаждаемый прилавок-витрина,</li> </ul> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</li> <li>слайсер, (продуктов),</li> <li>электрокипятильник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых,</li> <li>кофеварка, кофемашина, аппарат для горячего шоколада,</li> <li>кофемолка, планетарный миксер.</li> </ul> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь</li> </ul>
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> </ul>		

	<p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при</p>	<p>пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение</p>	<p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркером или из пластика с</p>

<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>цветовой маркеркой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см,</p>
---	--	---	---



			32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы
--	--	--	---

## Спецификация 4.2

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с	- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных	<u>Зона приготовления</u> холодных и горячих десертов сложного ассортимента; <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной

	<p>соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</li> </ul>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>	<p>заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p>
<p>приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>• проверять качество и соответствие основных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</li> <li>- правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>	<p>овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол</p>

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке;</li> <li>• тушить фрукты в жидкостях;</li> <li>• карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета;</li> <li>• взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами;</li> <li>• взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;</li> <li>• смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане;</li> <li>• взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без;</li> <li>• взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане;</li> <li>• взбивать смеси с дополнительным охлаждением;</li> <li>• взбивать смеси с периодическим замораживанием;</li> <li>• охлаждать и замораживать смеси;</li> <li>• взбивать замороженные фруктовые пюре и соки;</li> <li>• раскатывать и формовать горячую массу из нугатина;</li> <li>• размазывать и выпекать тесто «тюлип»;</li> <li>• использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»;</li> </ul> <p>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-доводить до вкуса;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p><b>сотейники</b> 0.8л, 0.6л, 0.2л.</p> <p><b>сковороды</b> диаметром</p>
--	--	--	---

<p>хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>приготовления</p> <p>- проверять качество готовых ХОЛОДНЫХ и горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>Перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>24см .</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Кеерг, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-составлять отчет по платежам;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с</p>	<p>ассортимент и цены на ХОЛОДНЫХ и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>-правила поведения, степень ответственности за правильность</p>	

прилавка/раздачи	потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	
------------------	--	--	--

### Спецификация 4.3

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

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика	<u>Зона приготовления</u> холодных и горячих десертов сложного ассортимента; <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с

	<p>холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</p>	<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p>
<p>приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом заказа; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- заваривать чай;</p> <p>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <p>- готовить кофе на песке;</p> <p>- обжаривать зерна кофе;</p> <p>- варить какао, горячий шоколад;</p> <p>- готовить горячие алкогольные напитки;</p> <p>- подготавливать пряности</p>	<p>– методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных,</p> <p>-правила их выбора с учетом заказа;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p><u>безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p>

	<p>для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>		<p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p><b>сотейники</b> 0.8л, 0.6л, 0.2л.</p> <p><b>сковороды</b> диаметром 24см.</p> <p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для</p>
<p>хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ напитков сложного ассортимента</li> <li>Перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления</li> <li>холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</li> <li>холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</li> <li>- температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>	<p>маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов</p> <p><b>сотейники</b> 0.8л, 0.6л, 0.2л.</p> <p><b>сковороды</b> диаметром 24см.</p> <p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять отчет по платежам;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с</li> </ul>	<p>ассортимент и цены на ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ напитков сложного ассортимента на день принятия платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила общения с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на</li> </ul>	<p>расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для</p>

прилавка/раздачи	потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
------------------	--	--	--

#### Спецификация 4.4

ПК 4.4. 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.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	



	<p>с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>		
<p>приготовление холодных напитков</p>	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p> <p>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</p> <p>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <p>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</p> <p>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- готовить лимонады;</p> <p>- готовить холодные алкогольные напитки;</p> <p>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <p>- подбирать и подготавливать пряности для напитков;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в</p>	<p>-методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	

Хранение, отпуск холодных напитков	<p>процессе приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять качество готовых ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ Перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>выдерживать температуру подачи ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ;</li> <li>-хранить свежеприготовленные ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ сложного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ сложного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-правила маркирования упакованных ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> </ul>	
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать стоимость, вести учет реализованных ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ сложного ассортимента;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и цены на ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ сложного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>-правила торговли;</li> <li>-правила поведения, степень</li> </ul>	

прилавка/раздачи	профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	
------------------	---	---	--

ВД 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»

#### Спецификация 5.1

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического	-методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	

	<p>оборудования;  - разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте пекаря, кондитера;</p>	<p>-важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства.  -методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>	
<p>Организация подготовки рабочих</p>	<p>- контролировать выбор и</p>	<p>требования охраны труда, пожарной</p>	

<p>мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ;  - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>	
<p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады;  - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к</p>	<p>производственного инвентаря и кухонной посуды;  -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  -правила утилизации отходов;  -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;  -виды, назначение правила</p>	

	транспортированию п/ф	эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
--	--------------------------	--	--

### Спецификация 5.2

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -контролировать хранение сырья в процессе	-ассортимент отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к безопасности	Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка,

	<p>приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>-взвешивать, измерять 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 продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>	<p>хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка,</p>
<p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных</p>		

	<p>полуфабрикатов:  темперирование  желтков яиц, варка  сахарного сиропа с  желирующими  ингредиентами,  заваривание взбитого  белка, закрепление  белка, смягчение массы  кремом, взбивание,  смешивание,  вымешивание,  замешивание,  отсаживание из  кондитерского мешка,  подкрашивание,  раскатывание, нарезка,  лепка, выливание в  формы, охлаждение,  вынимание из формы,  подсушивание  - определять степень  готовности отделочных  полуфабрикатов;  доводить до вкуса,  требуемой  консистенции;  выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь, посуду,  инструменты в  соответствии со  способом  приготовления</p>		<p>сито,  шнура,  скребок  пластиковый,  скребок метал  лический</p>
<p>Хранение  отделочных  полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество  отделочных  полуфабрикатов перед  использованием или  упаковкой для  непродолжительного  хранения;  -хранить  свежеприготовленные  отделочные  полуфабрикаты,  полуфабрикаты  промышленного  производства с учетом  требований по  безопасности готовой  продукции;  -организовывать  хранение отделочных  полуфабрикатов</p>	<p>Условия, сроки  хранения  отделочных  полуфабрикатов, в  том числе  промышленного  производства  требования к  безопасности  хранения  отделочных  полуфабрикатов;  правила  маркирования  упакованных  отделочных  полуфабрикатов,  правила заполнения  этикеток</p>	<p><b><u>Отделение для  охлаждения и  отделки изделий</u></b>  <u>Холодильное  оборудование:</u>  шкаф  холодильный,  шкаф шоковой  заморозки,  льдогенератор.</p>



## Спецификация 5.3

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.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для	-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b><u>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</u></b> <b><u>Весоизмерительное оборудование:</u></b> весы настольные электронные, весы напольные. <b><u>Холодильное оборудование:</u></b> шкаф холодильный, шкаф морозильный <b><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></b> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, <b><u>Вспомогательное оборудование:</u></b> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная. <b><u>Инвентарь, инструменты,</u></b> <b><u>кухонная посуда:</u></b> мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей

	приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента		стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.
приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; разделять и формировать сдобные изделия различных форм; формировать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпекать сдобные</p>	<p>-методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, -правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  <u><b>Тестомесильное отделение</b></u>  <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.  <u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая.  <u>Механическое оборудование:</u> мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер.  <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов).  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито,</p>

	<p>хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<p>скребок пластиковый, скребок металлический. <b><u>Отделение для расстойки</u></b> <u>Тепловое оборудование:</u> шкаф для расстойки теста. <u>Вспомогательное оборудование:</u> табурет низкий для дежи (котлов).</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>-проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	<p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; -методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных, правила заполнения</p>	<p>табурет низкий для дежи (котлов). <b><u>Отделение для разделки теста</u></b> <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный. <u>Механическое оборудование:</u> тестоделитель или тестоделитель-округлитель, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов). <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p>

<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p><b>этикеток</b> -ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков, резцы, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, нож, кондитерские листы, силиконовые коврики, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, кисти силиконовые. <b><u>Отделение для выпекания</u></b> <b><u>Тепловое оборудование:</u></b> жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. <b><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></b> прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг. <b><u>Расходные материалы:</u></b> <b><u>бумага для выпечки.</u></b> <b><u>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</u></b></p>
---	---	---	--

		<p><u>Тепловое оборудование:</u> плита электрическая.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.</p> <p><u>Отделение для охлаждения и отделки изделий</u></p> <p><u>Весоизмерительное</u></p>
--	--	--

		<p><u>оборудование:</u>          весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u>          шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор.  <u>Механическое оборудование:</u>          миксер.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>          стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>          кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, терперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.  <u>Отделение для мытья инвентаря и инструментов</u></p>
--	--	---

		<p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, полки, моечные ванны.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты,</u> <u>кухонная посуда:</u> корзина для мусора.</p> <p><b><u>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция</u></b></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные, весы напольные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, камера холодильная.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</u> машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты,</u></p>
--	--	---

			<p><u>кухонная посуда:</u> лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная.</p> <p><u>Сырье:</u> по рецептуре на хлебобулочные изделия: мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.</p>
--	--	--	---

#### Спецификация 5.4

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.			
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Контроль за подготовкой основных продуктов	- контролировать подбор основных продуктов и	-ассортимент, характеристика, правила выбора	Отделение тестомесильное Весоизмерительное



и дополнительных ингредиентов	дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	оборудование: весы настольные электронные. Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.
приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного	-методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа	Отделение для разделки теста Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

	<p>ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:-  подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка;  добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без;  растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками;  подогревать миндальную массу на водяной бане;  смешивать миндальную массу с мукой;  наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка;  перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто;  намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки;  смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах;  распускать мед на водяной бане с добавлением соды;  соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным</p>	<p>питания, кулинарных свойств основного продукта;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>Холодильное оборудование: шкаф холодильный.  Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, тестоотсадочная машина.  Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, табурет низкий для дежи (котлов).  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, (десертов, мармелада,</p>
--	--	---	--

	<p>добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы; замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла; замешивать тесто «тюлип»; выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности; определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; охлаждать выпеченные сложные мучные кондитерские изделия; дополнительно отделывать сложные мучные кондитерские изделия -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>мороженого), круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпечки, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.</p>
--	--	--

<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>-проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;          -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;          -соблюдать выход при порционировании;          -выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;          -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;          -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,          -правила заполнения этикеток</p>	<p>Расходные материалы: бумага для выпечки. Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов          Тепловое оборудование: плита электрическая. Механическое оборудование: миксер, куттер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, производственный стол с охлаждаемой столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты,</p>
<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;          -владеть профессиональной терминологией;          -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>-правила общения с потребителями;          -базовый словарный запас на иностранном языке;          -техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито,</p>

	<p>ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>		<p>скребок пластиковый, скребок металлический.</p> <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор. Механическое оборудование: миксер. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, производственный стол с мраморной столешницей, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперающая емкость, термометр инфракрасный,</p>
--	---	--	--

			венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой. Отделение для мытья инвентаря и инструментов Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора
--	--	--	--

### Спецификация 5.5

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			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента;	Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная. Оборудование для упаковки, оценки качества и

	<p>безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины. Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p>
<p>приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание</p>	<p>методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных</p>	<p>Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.), бумага пергаментная. Сырье: по рецептуре на хлебобулочные изделия:</p>

	<p>ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм;</p> <p>-соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>мука пшеничная, мука ржаная, молоко, дрожжи, яйца, меланж или яичный порошок, сахар, сахарная пудра, масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>-проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента</p> <p>Перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования</p>	<p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <p>-методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента;</p>	



	пирожных и тортов	-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток	
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики;</li> <li>- проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов.</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее.</li> <li>- новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ;</li> <li>- определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>	Учебный кондитерский цех ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

и форм обслуживания	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий;</li> </ul> <p>- анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания</li> </ul>	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-теория совместимости продуктов;</li> <li>теория кулинарного декора;</li> <li>-варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-принципы организации проработки рецептур;</li> <li>-влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
<p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;</li> <li>-рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;</li> <li>-факторы, влияющие на цену изделий.</li> <li>методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания;</li> </ul>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	<p>сезонные, региональные;</p> <p>-осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости;</p> <p>-проводить расчеты в программе excel;</p> <p>-составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд</p>	<p>-методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рекомендации по оформлению рецептур блюд;</p> <p>-правила проведения расчетов в программе excel.</p>	
<p>Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам;</p> <p>-выбирать формы и методы презентации изделий;</p> <p>-взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептур</p>	<p>-способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p><u>Посуда для презентации:</u> Сервировочный стол. Обеденный стол, скатерть, салфетки, посуда и столовые приборы для сервировки стола, блюда различного диаметра для порционной подачи, щипцы универсальные.</p>
<p>Совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>- анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и</p>	<p>-тенденции ресторанной моды в области меню и изделий;</p> <p>-методы</p>	<p>Учебный кондитерский цех. Персональные компьютеры по</p>

изделий	использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.	совершенствования рецептур; -примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
---------	--	--	--

ПМ 6. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Спецификация 6.1.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.	Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. Проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. Проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Классификация организаций питания. Стиль ресторанного меню. Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню.	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов	Принимать решение о составе меню. Оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа	Названия основных продуктов и блюд в различных странах. Ассортимент блюд, составляющих классическое	

меню	<p>организации питания. Прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана.</p> <p>Предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подбирать оптимальное соотношение блюд в меню.</p> <p>Обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли.</p> <p>Ограничивать число конкурирующих позиций в меню.</p>	<p>ресторанное меню. Основные типы меню, применяемые в настоящее время.</p> <p>Принципы разработки ресторанного меню.</p> <p>Важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню.</p> <p>Сезонность кухни и ресторанное меню.</p> <p>Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам.</p> <p>Классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков.</p> <p>Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе</p>	
Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформлении меню	<p>Рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания.</p>	<p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню.</p> <p>Системы ценообразования на блюда.</p> <p>Факторы, влияющие на цену блюд.</p> <p>Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации</p>	

	<p>Рассчитывать цены блюд в программе EXCEL.</p> <p>Составлять понятные и привлекательные описания блюд.</p> <p>Предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</p>	<p>питания.</p> <p>Правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Рекомендации по оформлению меню и формат меню</p> <p>Правила проведения расчетов в программе EXCEL.</p> <p>Программное обеспечение R-Keeper</p>	
Презентация нового меню.	<p>Представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам</p> <p>Выбирать формы и методы презентации меню.</p> <p>Взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню</p>	<p>Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
Совершенствование ассортимента и меню	<p>Анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>Тенденции ресторанной моды в области меню и блюд.</p> <p>Методы оптимизации ресторанного меню.</p> <p>Примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом</p>	

## Спецификация 6.2

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Составлять ежедневные планы работы бригады/команды Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности.	Понятие бригады/команды. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы. Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды. Методы эффективной организации работы бригады/команды. Важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы. Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны. Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Способы поощрения членов	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Координация деятельности подчиненного персонала	Распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции. Составлять рациональные графики работы членов бригады/команды Обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства.		



		<p>бригады/команды.          Конфиденциальность информации на предприятиях питания.          Личные обязанности и ответственность бригадира на производстве.          Принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.          Правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира.          Нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира.          Важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов.          Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства.          Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды.          Методы эффективного общения в бригаде/команде.          Психологические типы характеров работников.</p>	
--	--	--	--

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

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>	<b>Ресурсы</b>
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Составлять ежедневные планы работы бригады/команды Планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды. Создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности.	Понятие бригады/команды. Виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды. Дисциплинарные процедуры в организации. Методы эффективного планирования работы бригады/команды. Важность планирования работы бригады/команды и требуемая степень планирования. Важность участия членов бригады/команды в процессе	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

<p>Координация с другими подразделениями, службами</p>	<p>Координировать политику закупок в целях определения путей ее совершенствования;</p> <p>Учитывать факторы влияния внешней, операционной и внутренней среды при установлении заданий для служб снабжения и обслуживания</p> <p>Выявлять цели и координировать задачи снабжения, производства и услуг обслуживания.</p> <p>Устанавливать требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами ресторана.</p> <p>Координировать финансовые и материальные ресурсы логистические процессы;</p> <p>Совершенствовать процедуры контроля эффективности различных служб при производстве и реализации продукции</p> <p>Контролировать эффективность затрат на закупки и хранение продуктов и предпринимать, при необходимости, соответствующие корректирующие действия;</p> <p>Выявлять совместно со службами снабжения и обслуживания проблемы и анализировать тенденции их возникновения и</p> <p>Оценивать возможные риски в области обслуживания на предприятии</p>	<p>планирования работы.</p> <p>Важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды.</p> <p>Методы эффективной организации работы бригады/команды.</p> <p>Важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы.</p> <p>Способы получения информации о работе бригады/команды со стороны.</p> <p>Способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.</p> <p>Способы поощрения членов бригады/команды.</p> <p>Конфиденциальность информации на предприятиях питания.</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>Важность соблюдения</p>	
--	--	---	--

	<p>питания; Совместно с представителями других подразделений принимать решения по оптимизации снабжения и обслуживания</p>	<p>требований и рекомендаций нормативно-правовых документов. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды. Методы эффективного общения в бригаде/команде. Психологические типы характеров работников.</p>	
--	--	---	--

## Спецификация 6.3.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Проверка уровня обеспеченности ресурсами	<p>Проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами.</p> <p>Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством.</p> <p>Использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>Оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве.</p> <p>Планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве</p>	<p>Хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания.</p> <p>Складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания.</p> <p>Рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания.</p> <p>Изменения, происходящие в продуктах при хранении.</p> <p>Влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество.</p> <p>Приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении.</p> <p>Методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания.</p> <p>Возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие).</p> <p>Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>Способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов.</p> <p>Способы и формы</p>	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>
Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана	<p>Анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов.</p> <p>Определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов.</p> <p>Рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа.</p> <p>Составлять заказ в письменном виде.</p>	<p>Способы и формы</p>	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> <p>Бланки, формы</p>

	<p>Планировать время доставки продуктов.          Передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ.          Уточнять исполнение заказа по телефону.          Проверять документацию на поступившие продукты.          Проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу.          Разрешать проблемы при выявлении отклонений в поставках          Контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе</p>	<p>инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности...          Графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию.          Современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания.          Принципы обеспечения сохранности запасов на производстве.</p>	
<p>Контроль хранения запасов</p>	<p>Проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов.          Выявлять риски в области хранения продуктов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.          Планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве.          Разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве.          Участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии</p>	<p>Возможные злоупотребления персонала на рабочих местах.          Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.          Способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов.          Способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей</p>	<p>Учебная кухня ресторана.          Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	<p>питания. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания. Проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве. Проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании. Проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания. Проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов. Проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации. Проверять</p>	<p>ответственности. Способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов. Последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Порядок списания продуктов (потерь при хранении). Программное обеспечение управления запасами на производстве. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве. Современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях пита-</p>	
--	---	--	--

	<p>использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений.          Проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования.          Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов.</p>	<p>ния</p>	
<p>Обеспечение сохранности запасов</p>	<p>Проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания.          Выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.          Разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве          Инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве.          Участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве          Проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на</p>		<p>Учебная кухня ресторана.          Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.          Инструкции</p>



	<p>производстве.          Проверять          правильность ведения          учета и движения          запасов на          производстве          Предупреждать          хищения запасов          персоналом          Оперативно          взаимодействовать с          работником,          ответственным за          контроль запасов на          производстве.          Участвовать в          составлении актов          списания (потерь при          хранении) запасов          продуктов.</p>		
Проведение инвентаризации запасов	<p>Проводить выборочную          проверку на          соответствие          фактического наличия          запасов расходам,          проведенным по          документам.          Участвовать в          проведении          инвентаризации          запасов          Сравнить          результаты проверок          фактического наличия          запасов с их наличием          по документам.</p>		<p>Учебная кухня          ресторана.          Персональные          компьютеры          по количеству          обучающихся          с выходом в          Интернет и          лицензионным          программным          обеспечением.</p>

#### Спецификация 6.4.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Планировать          собственную          деятельность в области          организации и контроля          работы          производственного          персонала (определять          объекты контроля,          периодичность и формы          контроля)</p>	<p>Наблюдать за членами          бригады/команды и          помогать им при вы-          полнении          производственных          заданий.          Предоставлять обратную          связь членам          бригады/команды.          Вести учет рабочего          времени членов          бригады/команды.          Проверять уровень          обеспечения безопасных          и благоприятных ус-          ловий работы на</p>	<p>Санитарные правила и          нормы (СанПиН)          Должностные          инструкции          Положения: по          организации работы в          области охраны труда; о          порядке обучения и          проверки знаний охраны          труда персонала          ресторана.          Правила внутреннего          трудового распорядка          Инструкции по охране          труда          Инструкции по охране</p>	<p>Учебная кухня          ресторана.          Персональные          компьютеры по          количеству          обучающихся с          выходом в Интернет          и лицензионным          программным          обеспечением</p>

	<p>производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. Разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала. Участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства. Проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом. Использовать контролеров для проверки работы персонала. Проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты. Проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов</p>	<p>труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания Правила, нормативы учета рабочего времени Стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное</p>	
--	---	---	--

	<p>безопасности и измерительных приборов. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве</p>		
<p>Контроль качества выполнения работ</p>	<p>Проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявлять риски в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по повышению качества приготовления продукции производства. Разрабатывать предложения по контролю качества приготовления продукции производства. Участвовать во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции. Инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов,</p>	<p>Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства. Важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее). Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов,</p>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	<p>используемых в приготовлении продукции производства. Проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства. Проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства. Заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства. Общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства. Выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства. Отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства</p> <p>планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества</p>	<p>приготовлении и реализации блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи. Правила межличностного общения с потребителями. Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей. Правила поведения в конфликтных ситуациях. Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции</p>	
--	---	--	--

	<p>приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства.</li> <li>• Использовать визуальные лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства.</li> <li>• Оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства.</li> <li>• Получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства.</li> </ul> <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p>производства для проведения лабораторных исследований. Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований. Анализ результатов лабораторных исследований. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства</p>	
--	---	--	--

<p>Организация текущей деятельности</p>	<p>Распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции. Составлять рациональные графики работы членов бригады/команды Обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства. Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Планирование, организация, мотивация и контроль текущей деятельности Формирование эффективной политики при организации текущей деятельности Структурированный опыт эффективного решения разнообразных проблемных ситуаций, возникающих при организации текущей деятельности. Методика анализа эффективности работы персонала Современные тенденции и передовые технологии при организации текущей деятельности</p>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>
---	--	---	--

Спецификация 6.5.

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>			
<p>Действия</p>	<p>Умения</p>	<p>Знания</p>	<p>Ресурсы</p>
<p>Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей</p>	<p>Выявлять необходимость в обучении работников. Выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей. Планировать программы обучения. Планировать организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их</p>	<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Потребности персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации. Личная ответственность работников в области обучения и</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

Инструктирование, обучение на рабочем месте	<p>проведения</p> <p>Обеспечивать возможность проведения обучения на рабочем месте.</p> <p>Составлять программу обучения.</p> <p>Проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала.</p> <p>Проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения.</p> <p>Проводить мастер-классы для работников.</p> <p>Координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения.</p>	<p>оценки результатов обучения.</p> <p>Правила составления программ обучения.</p> <p>Способы и формы оценки результатов обучения персонала.</p> <p>Важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников.</p> <p>Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником.</p> <p>Методики обучения в процессе трудовой деятельности.</p> <p>Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд.</p> <p>Законодательные и</p>	<p>Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>
Анализ, оценка результатов обучения	<p>Определять критерии оценки результатов обучения работников.</p> <p>Разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте.</p> <p>Оценивать результат обучения работников по установленным критериям.</p> <p>Отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой</p>	<p>нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения.</p> <p>Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания.</p> <p>Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и</p>	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	деятельности Проводить анализ результатов обучения.	оценки результатов обучения	
--	--	--------------------------------	--

### 3.2. Спецификация общих компетенций

Приведенные ниже спецификации общих компетенций будут полезны для формирования содержания учебных дисциплин и междисциплинарный курс.

#### Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный</p>	<p>Актуальный профессиональ ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональ ном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональ ной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональ ной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки</p>



		предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального</p>

		траектории профессионального развития и самообразования		ного развития и самообразования
<i>ОК 4</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<i>ОК 5</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<i>ОК 6</i>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>ОК 7</i>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

				<p>профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 8	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры</p> <p>Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 9	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общепотребите</p>

		темы	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	льные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
<i>ОК 11</i>	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

### 3.2. Проектирование процесса освоения общих компетенций

*Приведенные ниже спецификации универсальных компетенций будут полезны для формирования содержания учебных дисциплин и междисциплинарный курс.*

#### *Спецификация общих компетенций*

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)		Умения	Знания
		Начальный уровень	Продвинутый уровень		
ОК 01	Решать задачи и проблемы в профессиональном и социальном контексте	<p>Распознаёт сложные проблемы в знакомых ситуациях. Выделяет сложные составные части проблемы и описывает её причины и ресурсы, необходимые для её решения в целом. Определяет потребность в информации и предпринимает усилия для её поиска.</p> <p>Выделяет главные и альтернативные источники нужных ресурсов. Разрабатывает детальный план действий и придерживается его. Качество результата, в целом, соответствует требованиям.</p> <p>Оценивает результат своей работы, выделяет в нём сильные и слабые стороны.</p>	<p>Распознаёт сложные нерутинные проблемные ситуации в любых условиях. Анализирует сложные проблемные ситуации, выявляет взаимоотношения между действующим и факторами, находит скрытые связи и описывает ресурсы, необходимые на каждом этапе решения проблемы. Определяет потребность в информации и эффективно находит недостающую в собственном опыте и новых источниках. Выделяет все возможные источники нужных ресурсов, в том числе неочевидные. Разрабатывает детальный план действий, оценивает риски на каждом шагу</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно определить и найти информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Знать актуальные стандарты выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Знать актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

			<p><i>и заранее продумывает альтернативы.</i></p> <p><i>Привлекает разные источники ресурсов, оценивает их качество и выбирает лучшие.</i></p> <p><i>Придерживается плана, оценивает результат на каждом шаге, применяет альтернативные решения в случае неудачи.</i></p> <p><i>Результат может превосходить требования к качеству, реализовано более удачное решение.</i></p> <p><i>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</i></p>		
ОК 2					

### **3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы**

#### **3.3.1. Выявление предметных областей профессиональной направленности**

*В единую таблицу сводятся все действия, знания и умения необходимые для освоения профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и их разделов.*

<i>Код ПК/ ОК</i>	<i>Действие/ дескриптор ОК</i>	<i>Практическая составляющая</i>	<i>Теоретическая составляющая</i>	<i>Предметная область</i>	<i>Продолжительность освоения элемента</i>
-------------------	--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------	--

*Данная таблица является инструментом переносится в приложение 1 к программе.*

### **3.2. Спецификация общих компетенций**

*Приведенные ниже спецификации общих компетенций будут полезны для формирования содержания учебных дисциплин и междисциплинарный курс.*

#### **Спецификация общих компетенций**

<i>Шифр комп.</i>	<i>Наименование компетенций</i>	<i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>ОК 01</i>	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессионально й и смежных</p>	<p>Актуальный профессиональ ный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональ ном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональ ной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональ ной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для</p>

		результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионально	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология



		<p>профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	о и личностного развития	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессионально</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные</p>

	ситуациях.	на рабочем месте	й деятельности по профессии (специальности)	ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<i>ОК 8</i>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	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 (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения
<i>ОК 9</i>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<i>ОК 10</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональн

	языке.	иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	ые 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
ОК 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

### 3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы

#### 3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

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

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	32	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными. -важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и
			Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - продемонстрировать приемы	

				рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
			Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul>	<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;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и</p>

					<p>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07</p>	<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных</p>	64	<p>Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

	изделий сложного ассортимента		весоизмерительных приборов		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в подготовке;	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>-определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</li> <li>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>-способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</li> <li>-способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</li> </ul>

				<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</p>	
			<p>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов</p>
			<p>Организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;</p>	<p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;</li> <li>-контролировать безопасное использование оборудование для упаковки</li> </ul>	
ПК 1.3		<p>Организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</li> <li>- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</li> <li><b>-владеть техниками, контролировать применение техник:</b></li> <li>- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</li> <li>- шпигования, фарширования,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;</li> <li>- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;</li> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</li> </ul>	

				<p>формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;</p> <p>-приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;</p> <p>- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде</p>	<p>посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p>
			<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>-контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;</p> <p>-контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>- контролировать соблюдение</p>	<p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>-правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p>

				<p>выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>
			<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<p>правила общения с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul>
<i>ПК 1.4</i>			<p>поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>-проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;</li> <li>- технического оснащения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- современное</li> </ul>

			<p>организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>- квалификации поваров</p>	<p>высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>-принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;</p> <p>-принципы организации проработки рецептур;</p> <p>-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</p> <p>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
		<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</p> <p>- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p>	
		<p>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>-расчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p>	

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

ВД 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»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 2.1-2.8	МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>оценить наличие ресурсов;</b></li> <li>- <b>составить заявку и обеспечить получение продуктов,</b> полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- <b>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</b> при выполнении работ;</li> <li>- <b>санитарно-гигиенические требования</b> к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (<b>система ХАССП (НАССР)</b>);</li> <li>- <b>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</b> производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</li> </ul>
			<b>Распределение заданий и проведение инструктажа</b> на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>распределять задания между подчиненными</b> в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- <b>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации</b> производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- <b>разъяснять ответственность</b> за несоблюдение санитарно-</li> </ul>	

				<p>гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- <b>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</b></p>	<p>посуды и правила ухода за ними;</p> <p><b>-организация работ по приготовлению</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>--методы контроля качества сырья. продуктов,</b> качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p><b>-последовательность выполнения технологических операций;</b></p> <p><b>-современные, инновационные методы приготовления</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
			<p><b>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</b></p>	<p>- <b>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</b> оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p><b>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</b></p> <p>- <b>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- <b>контролировать соблюдение правил техники безопасности,</b> пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- <b>контролировать выполнение требований стандартов чистоты</b> при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- <b>контролировать процесс упаковки, хранения,</b> подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	

					<p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>
ПК 2.2- 2.7	МДК 02.02. Организация и ведение	128	Контроль за подготовкой основных	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы

	<p>процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>		<p><b>продуктов</b> и дополнительных ингредиентов с учетом требований безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-<b>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-<b>использовать региональное сырье, продукты</b> для приготовления горячей кулинарной продукции</p>	<p><b>выхода горячих</b> блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-<b>характеристика региональных видов сырья,</b> продуктов;</p> <p>– <b>нормы, правила взаимозаменяемости</b> сырья и продуктов</p> <p>-<b>пищевая, энергетическая ценность сырья,</b> продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- <b>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами</b> для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- <b>варианты подбора пряностей и приправ;</b></p> <p>- <b>ассортимент вкусовых добавок,</b> соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- <b>правила выбора вина</b> и других</p>
			<p><b>Контроль и ведение процессов приготовления</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p>-<b>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-<b>изменять, адаптировать рецептуру,</b> выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе</p>	



				<p>принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>организовывать приготовление, готовить</b> супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- <b>минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- <b>обеспечивать безопасность</b> готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- <b>определять степень готовности, доводить до вкуса</b> супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>оценивать качество</b> органолептическим способом;</li> <li>- <b>предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты</b>, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные</li> </ul>	<p>алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</b> и производственного инвентаря;</li> <li>- <b>правила охлаждения и замораживания, размораживания</b> заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- <b>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</b></li> <li>- <b>современные, инновационные методы приготовления</b> горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- <b>способы оптимизации процессов приготовления</b> с помощью использования</li> </ul>
--	--	--	--	--	---

				полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	--	--	---	---

			<p><b>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление</b> сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- <b>контролировать температуру подачи</b> горячей кулинарной продукции;</li> <li>- <b>организовывать хранение</b> сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-<b>охлаждать и замораживать</b> готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- <b>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</li> <li>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> </ul> </li> <li>- <b>рассчитывать стоимость</b> горячей кулинарной продукции;</li> <li>- <b>вести учет реализованной</b> горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- <b>поддерживать визуальный контакт с потребителем</b> на раздаче;</li> <li>- <b>консультировать потребителей;</b></li> <li>- <b>владеть профессиональной терминологией</b>, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>техника порционирования, варианты оформления</b> сложной горячей кулинарной продукции для подачи;</li> <li>-<b>виды, назначение посуды для подачи</b>, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>-<b>методы сервировки и способы подачи</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>-<b>температура подачи</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;-</li> <li>-<b>правила разогревания</b> охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-<b>правила охлаждения, замораживания и хранения</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- <b>требования к безопасности хранения</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>-<b>правила маркирования упакованной</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
--	--	--	---	---	---

			<p><b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</b></li> <li>- <b>проводить анализ возможностей организации питания в области:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>применения сложных, инновационных методов приготовления;</b></li> <li>- <b>технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</b></li> <li>- <b>квалификации поваров</b></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>наиболее актуальные в регионе</b> традиционные и инновационные <b>технологии приготовления</b> блюд сложного ассортимента;</li> <li>- <b>новые высокотехнологичные продукты</b> и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- <b>современное высокотехнологичное оборудование</b> и способы его применения;</li> </ul>
ПК 2.8			<p><b>Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</b></li> <li>- <b>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</b></li> <li>- <b>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</b></li> <li>- <b>комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</b></li> <li>- <b>проводить проработку новой или</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</b> ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>- <b>принципы организации проработки рецептур;</b></li> <li>- <b>правила, методики расчета</b> количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- <b>правила оформления актов</b></li> </ul>

				адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - <b>изменять рецептуры</b> с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	проработки, составления технологической документации по ее результатам;
			<b>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</b>	- <b>расчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда</b> по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - <b>оформлять акт проработки</b> новой или адаптированной рецептуры; - <b>представлять результат проработки</b> (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - <b>проводить мастер-класс</b> для представления результатов разработки новой рецептуры	

**ВД 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»**

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 2.1-2.8	<b>МДК 02.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к	<b>32</b>	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с	- <b>оценить наличие ресурсов;</b> - <b>составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов</b> на производство по количеству и качеству в соответствии с	- <b>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</b> при выполнении работ; - <b>санитарно-гигиенические</b>

реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	заказами, планом работы	потребностями и имеющимися условиями хранения; <b>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</b>	<p><b>требования</b> к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (<b>система ХАССП (НАССР)</b>);</p> <p><b>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</b> производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><b>-организация работ по приготовлению</b> холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>--методы контроля качества сырья, продуктов,</b> качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества</p>
	<b>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</b>	<p><b>распределять задания между подчиненными</b> в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- <b>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации</b> производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- <b>разъяснять ответственность</b> за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- <b>демонстрировать приемы рационального размещения</b> оборудования на рабочем месте повара</p>	
	<b>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</b>	<p>- <b>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</b> оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-<b>контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования</b> к работе;</p> <p>- <b>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</b> в соответствии с инструкциями и</p>	

				<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- <b>контролировать соблюдение правил техники безопасности</b>, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- <b>контролировать выполнение требований стандартов чистоты</b> при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>- <b>контролировать процесс упаковки, хранения</b>, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-<b>последовательность выполнения технологических операций;</b></p> <p>-<b>современные, инновационные методы приготовления</b> холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-<b>возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</b></p> <p>-<b>правила безопасного хранения</b> и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-<b>правила утилизации отходов;</b></p> <p>-<b>виды, назначение упаковочных материалов,</b></p> <p>- <b>способы хранения пищевых продуктов;</b></p> <p>-<b>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки</b> на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>ассортимента;  <b>-условия, сроки, способы хранения</b> готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;  <b>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых</b> продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;  <b>-правила оформления заявок на склад</b></p>
<i>ПК 2.2- 2.7</i>	<b>МДК 02.02.</b> Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<i>128</i>	<b>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</b> с учетом требований безопасности пищевых продуктов	<p>- <b>контролировать наличие, хранение и расход</b> запасов, продуктов на производстве;  - <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;  - <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -<b>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами</p>	<p>– <b>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных</b> блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  – <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов к ним;  -<b>характеристика региональных видов сырья,</b> продуктов;  – <b>нормы, правила взаимозаменяемости</b> сырья и продуктов  -<b>пищевая, энергетическая</b></p>



				<p>закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p><b>-использовать региональное сырье, продукты</b> для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	<p><b>ценность сырья,</b> продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами</b> для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p><b>- варианты подбора пряностей и приправ;</b></p> <p><b>- ассортимент вкусовых добавок,</b> соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p><b>- правила выбора вина и других алкогольных напитков</b> для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p><b>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</b> и производственного инвентаря;</p> <p><b>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</b></p> <p><b>-современные, инновационные методы приготовления</b> холодных блюд, кулинарных изделий,</p>
			<p><b>Контроль и ведение процессов приготовления</b> холодной кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p><b>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p><b>-изменять, адаптировать рецептуру,</b> 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><b>- организовывать приготовление, готовить</b> холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p><b>- минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p><b>- обеспечивать безопасность</b> готовой холодной кулинарной продукции;</p>	

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>определять степень готовности, доводить до вкуса</b> холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>оценивать качество</b> органолептическим способом;</li> <li>- <b>предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты</b>, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>-<b>охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>	<p>закусок <span style="float: right;">сложного</span> ассортимента;</p> <p>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- <b>способы оптимизации процессов приготовления</b> с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--	--	--	---	--

			<p><b>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</b> сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- <b>контролировать температуру подачи</b> сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>- <b>организовывать хранение</b> сложных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-<b>охлаждать и замораживать</b> готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- <b>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</li> <li>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> </ul> </li> <li>- <b>рассчитывать стоимость</b> холодной кулинарной продукции;</li> <li>- <b>вести учет реализованной</b> холодной кулинарной продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- <b>поддерживать визуальный контакт с потребителем</b> на раздаче;</li> <li>- <b>консультировать потребителей;</b></li> <li>- <b>владеть профессиональной терминологией</b>, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>техника порционирования, варианты оформления</b> сложной холодной кулинарной продукции для подачи;</li> <li>-<b>виды, назначение посуды для подачи</b>, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>-<b>методы сервировки и способы подачи</b> холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>-<b>температура подачи</b> холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;-</li> <li>- <b>требования к безопасности хранения</b> холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;;</li> <li>-<b>правила маркирования упакованной</b> холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; правила общения с потребителями;</li> <li>базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
--	--	--	---	---	---

			<p><b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодной кулинарной продукции</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</b></li> <li>- <b>проводить анализ возможностей организации питания в области:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>применения сложных, инновационных методов приготовления;</b></li> <li>- <b>технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</b></li> <li>- <b>квалификации поваров</b></li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>наиболее актуальные в регионе</b> традиционные и инновационные <b>технологии приготовления</b> блюд сложного ассортимента;</li> <li>- <b>новые высокотехнологичные продукты</b> и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- <b>современное высокотехнологичное оборудование</b> и способы его применения;</li> </ul>
ПК 2.8			<p><b>Разработка, адаптация рецептур холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</b></li> <li>- <b>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</b></li> <li>- <b>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;</b></li> <li>- <b>комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</b></li> <li>- <b>проводить проработку новой или</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</b> ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>- <b>принципы организации проработки рецептур;</b></li> <li>- <b>правила, методики расчета</b> количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- <b>правила оформления актов</b></li> </ul>

				адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - <b>изменять рецептуры</b> с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	проработки, составления технологической документации по ее результатам;
			<b>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</b>	- <b>расчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда</b> по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - <b>оформлять акт проработки</b> новой или адаптированной рецептуры; - <b>представлять результат проработки</b> (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - <b>проводить мастер-класс</b> для представления результатов разработки новой рецептуры	

**ВД 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»

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 2.1-2.8	<b>МДК 02.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к	<b>32</b>	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с	- <b>оценить наличие ресурсов;</b> - <b>составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов</b> на производство по количеству и качеству в соответствии с	- <b>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности</b> при выполнении работ; - <b>санитарно-гигиенические</b>

реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	заказами, планом работы	потребностями и имеющимися условиями хранения; <b>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</b>	<p><b>требования</b> к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (<b>система ХАССП (НАССР)</b>);</p> <p><b>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</b> производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><b>-организация работ по приготовлению</b> холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>--методы контроля качества сырья, продуктов,</b> качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества</p>
	<b>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</b>	<p><b>распределять задания между подчиненными</b> в соответствии с их квалификацией;</p> <p><b>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации</b> производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p><b>- разъяснять ответственность</b> за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p><b>- демонстрировать приемы рационального размещения</b> оборудования на рабочем месте повара</p>	
	<b>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</b>	<p><b>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</b> оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p><b>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования</b> к работе;</p> <p><b>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</b> в соответствии с инструкциями и</p>	

				<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать соблюдение правил техники безопасности</b>, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- <b>контролировать выполнение требований стандартов чистоты</b> при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- <b>контролировать процесс упаковки, хранения</b>, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>	<p>и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>последовательность выполнения технологических операций;</b></li> <li>-<b>современные, инновационные методы приготовления</b> холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>-<b>возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</b></li> <li>-<b>правила безопасного хранения</b> и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-<b>правила утилизации отходов;</b></li> <li>-<b>виды, назначение упаковочных материалов,</b></li> <li>- <b>способы хранения</b> пищевых продуктов;</li> <li>-<b>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки</b> на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>-<b>условия, сроки, способы</b></li> </ul>
--	--	--	--	--	--

					<p><b>хранения</b> готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  <b>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых</b> продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;  <b>-правила оформления заявок на склад</b></p>
<i>ПК 2.2- 2.7</i>	<b>МДК 02.02.</b> Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>128</i>	<b>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</b> с учетом требований безопасности пищевых продуктов	<p>- <b>контролировать наличие, хранение и расход</b> запасов, продуктов на производстве;  - <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;  - <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;  - контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -<b>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>– <b>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных</b> и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  – <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов к ним;  -<b>характеристика региональных видов сырья,</b> продуктов;  – <b>нормы, правила взаимозаменяемости</b> сырья и продуктов  -<b>пищевая, энергетическая ценность сырья,</b> продуктов, готовых холодных и горячих</p>



				<p><b>-использовать региональное сырье, продукты</b> для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	<p>десертов, напитков сложного ассортимента  <b>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами</b> для создания гармоничных десертов, напитков;  <b>- варианты подбора пряностей и приправ;</b>  <b>- ассортимент вкусовых добавок, соусов</b> промышленного производства и варианты их использования;  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;  <b>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</b> и производственного инвентаря;  <b>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</b>  <b>-современные, инновационные методы приготовления</b> холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p>
			<p><b>Контроль и ведение процессов приготовления</b> холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p><b>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;  <b>-изменять, адаптировать рецептуру,</b> 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. ;  <b>- организовывать приготовление, готовить</b> холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  <b>- минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  <b>- обеспечивать безопасность</b> готовой продукции;  <b>- определять степень готовности, доводить до вкуса</b> холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p>	

				<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>оценивать качество</b> органолептическим способом;</li><li>- <b>предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты</b>, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки;</li><li>-<b>охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>способы и формы инструктирования персонала</b> в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li><li>- <b>способы оптимизации процессов приготовления</b> с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li></ul>
--	--	--	--	---	---

			<p><b>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление</b> сложных холодных и горячих десертов, напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- <b>контролировать температуру подачи</b> холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- <b>организовывать хранение</b> сложных холодных и горячих десертов, напитков; с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-<b>охлаждать и замораживать</b> готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- <b>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</b></li> <li>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</li> <li>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</li> <li>- <b>рассчитывать стоимость</b> холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- <b>вести учет реализованных</b> холодных и горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи;</li> <li>- <b>поддерживать визуальный контакт с потребителем</b> на раздаче;</li> <li>- <b>консультировать потребителей;</b></li> <li>- <b>владеть профессиональной терминологией</b>, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>техника порционирования, варианты оформления</b> холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>-<b>виды, назначение посуды для подачи</b>, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>-<b>методы сервировки и способы подачи</b> холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>-<b>температура подачи</b> холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- <b>требования к безопасности хранения</b> холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента;</li> <li>-<b>правила маркирования упакованных</b> холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
--	--	--	---	--	---

<i>ПК 2.8</i>			<p><b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур</b> холодных и горячих десертов, напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики,</b> потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li> <li>- <b>проводить анализ возможностей организации питания в области:</b></li> <li>- <b>применения сложных, инновационных методов</b> приготовления;</li> <li>- <b>технического оснащения</b> организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- <b>квалификации поваров</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>наиболее актуальные в регионе</b> традиционные и инновационные <b>технологии приготовления</b> холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- <b>новые высокотехнологичные продукты</b> и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</li> <li>- <b>современное высокотехнологичное оборудование</b> и способы его применения;</li> </ul>
			<p><b>Разработка, адаптация рецептур</b> холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>подбирать тип и количество продуктов,</b> вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</li> <li>- <b>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</b></li> <li>- <b>выбирать форму, текстуру</b> п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</li> <li>- <b>комбинировать разные методы</b> приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- <b>проводить проработку новой или</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</b> ингредиентами, пряностей и приправ;</li> <li>- <b>принципы организации проработки рецептур;</b></li> <li>- <b>правила, методики расчета</b> количества сырья и продуктов для приготовления, выхода</li> </ul>

				<p><b>адаптированной рецептуры и анализировать результат</b>, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p><b>-изменять рецептуры</b> с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</p>	<p>готового продукта;</p> <p><b>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации</b> по ее результатам;</p>
			<p><b>Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки</b></p>	<p><b>-расчитывать количество сырья</b>, продуктов, массу полуфабриката, <b>выход готового блюда</b> по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p><b>- оформлять акт проработки</b> новой или адаптированной рецептуры;</p> <p><b>- представлять результат проработки</b> (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;</p> <p><b>- проводить мастер-класс</b> для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	

**ВД 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»**

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 5.1.-5.5.	МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к	32	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом	<p>- оценить наличие ресурсов;</p> <p>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p> <p>-оценить качество и безопасность</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам</p>

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			работы	сырья, продуктов, материалов	производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
			Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	
			Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- 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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

				<p>техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>посуды и правила ухода за ними;          последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;          возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;          требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;          виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;          правила утилизации отходов;          виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;          виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;          способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<i>ПК 5.1.-5.5.</i>	<i>05.01. Процессы</i>	<i>128</i>	Контроль и ведение процесса	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими	Правила выбора основных продуктов и дополнительных

	<p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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, мучных кондитерских изделий.</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</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья.</p> <p>продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
--	--	--	--	--	---



				для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
			Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов
			Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий 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 изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных</p>

			<p>Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции.</p> <p><b>Владеть техниками, контролировать применение техник,</b> приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>кондитерских изделий.</p> <p><b>Нормы</b> взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p><b>Ассортимент,</b> характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p>
		<p>Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи,</p>

			кондитерских изделий	<p>изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	<p>прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток</p>
			взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

ПК 5.1.-5.5.	05.02. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков.</p> <p>Соблюдать условия хранения</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>Организация работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и</p>
--------------	---	----	---	---	--

				кухонной посуды, инвентаря, инструментов	гигиены. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
			Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов.
			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

					Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий усок
			Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<p>Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов.</p> <p>Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями.</p> <p>Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.</p> <p>Правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.</p>
<i>ПК 5.5, 5.1</i>			<b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>- <b>проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики,</b> потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>- <b>проводить анализ возможностей организации питания в области:</b></p> <p>- <b>применения сложных, инновационных методов</b></p>	<p>-наиболее <b>актуальные в регионе</b> традиционные и инновационные <b>технологии приготовления</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- <b>новые высокотехнологичные продукты</b> и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и</p>

			<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>технического оснащения</b> организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</li> <li>- квалификации поваров</li> </ul>	<p>заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>современное высокотехнологичное оборудование</b> и способы его применения;</li> </ul>
		<p><b>Разработка, адаптация рецептур</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>подбирать тип и количество продуктов</b>, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;</li> <li>- <b>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов</b>;</li> <li>- <b>выбирать форму, текстуру</b> п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;</li> <li>- <b>комбинировать разные методы</b> приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- <b>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат</b>, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- <b>изменять рецептуры</b> с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными</b> ингредиентами, Ароматическими, красящими веществами;</li> <li>- <b>принципы организации проработки рецептур</b>;</li> <li>- <b>правила, методики расчета</b> количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;</li> <li>- <b>правила оформления актов проработки, составления технологической документации</b> по ее результатам</li> </ul>
		<p><b>Ведение расчетов, оформление и презентация</b> результатов проработки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>расчитывать количество сырья</b>, продуктов, массу полуфабриката, <b>выход готового изделия</b> по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- <b>оформлять акт проработки</b> новой</li> </ul>	

				или адаптированной рецептуры; - <b>представлять результат проработки</b> (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - <b>проводить мастер-класс</b> для представления результатов разработки новой рецептуры	
--	--	--	--	--	--

**ВД. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

<i>Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование МДК</i>	<i>Примерный объем нагрузки на освоение</i>	<i>Действие</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<b>ПК 6.1-6.3</b>	<b>МДК 06.01</b> <b>Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.</b> <b>Расчет основных производственных показателей.</b> <b>Координация с другими подразделениями, службами.</b> <b>Проверка уровня обеспеченности ресурсами.</b>	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от изменения спроса;	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации



			<p><b>Заказ и получение продуктов, материалов на кухню/кондитерский цех</b> организации питания</p> <p><b>Контроль хранения и обеспечение сохранности запасов.</b></p> <p><b>Проведение инвентаризации</b> запасов.</p> <p><b>Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента</b> кулинарной и кондитерской продукции и меню.</p> <p><b>Разработка ассортимента</b> кулинарной и кондитерской продукции,</p>	<p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию, в т.ч. и в электронном виде;</p> <p>организовывать документооборот</p>	<p>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> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p>
--	--	--	--	---	---

			<p><b>различных видов меню</b></p> <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.</p> <p>Презентация нового меню.</p> <p>Совершенствование ассортимента и меню</p>		<p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
ПК 6.4, 6.5			<p><b>Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала</b></p> <p><b>Контроль качества выполнения работ</b></p> <p><b>Организация текущей деятельности</b></p> <p><b>Планирование обучения поваров,</b></p>	<p>Определять объекты, периодичность и формы контроля;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>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</p>

			кондитеров, пекарей  <b>Инструктирование</b> , обучение на рабочем месте  Анализ, оценка результатов обучения		работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы контроля и оценки качества работ исполнителей;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов
--	--	--	--	--	---

### 3.3.2. Конкретизированные требования общепрофессиональных дисциплин

<i>Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование выделенных учебных дисциплин</i>	<i>Объем нагрузки</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	ОП. 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	36	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в</li> </ul>

			<p>приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</li> </ul>	<p>круговороте веществ в природе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции,</li> </ul>
--	--	--	--	---

				<p>дератизации;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– схему микробиологического контроля;</li><li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li><li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li><li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li><li>– суточный расход энергии;</li><li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li><li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li><li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li><li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li><li>– методики составления рационов питания</li></ul>
--	--	--	--	---

<p>ПК 1.2-1.4 2.2-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>96</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> </ul>
---	---	-----------	---	--

				<ul style="list-style-type: none"><li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li><li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li><li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li><li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li><li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li><li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li><li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li></ul> <p>виды сопроводительной документации на различные</p>
--	--	--	--	---

				группы продуктов.
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.03. Техническое оснащение организаций питания</p>	64	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>
<p><i>ПК 1.1-1.4</i>  <i>2.1-2.8</i>  <i>3.1-3.6</i>  <i>4.1-4.5</i>  <i>5.1-5.5</i>  <i>ОК 1-11</i></p>	<p>ОП 04.          Организация обслуживания</p>	<p>64</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию</li> </ul>

			<p>меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> </ul>	<p>соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на</li> </ul>
--	--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>
--	--	--	--	--

			<p>обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	
<p><i>ПК 1.2-1.4</i>  <i>2.2-2.8</i>  <i>3.2-3.6</i>  <i>4.2-4.5</i>  <i>5.2-5.5</i>  <i>ОК 1-11</i></p>	<p>ОП.05.  Экономика, менеджмент, маркетинг в организации питания</p>	96	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды</li> </ul>

			<p>ресурсов организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное</li> </ul>	<p>предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета,</li> </ul>
--	--	--	--	---

			<p>обеспечение при контроле наличия запасов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной</li> </ul>	<p>реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборотчиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с</li> </ul>
--	--	--	---	---

			<p>деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ</li> </ul>	<p>помощью показателей продуктового баланса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> </ul>
--	--	--	---	--

			<p>потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета,</li> </ul>
--	--	--	---	--



				<p>планирования, анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li><li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li><li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li><li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li></ul>
--	--	--	--	---

				<ul style="list-style-type: none"> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>
<p><i>ПК 1.1-1.4</i>  <i>2.1-2.8</i>  <i>3.1-3.6</i>  <i>4.1-4.5</i>  <i>5.1-5.5</i>  <i>ОК 1-11</i></p>	<p>ОП.06.  Правовые основы профессиональной деятельности</p>	32	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> </ul>

			<p>законодательством;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной</li> </ul>
--	--	--	--	---

				<p>ответственности работника;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul>
	<p>ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	96	<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>применять антивирусные средства защиты информации;</p>	<p>основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной</p>

			осуществлять поиск необходимой информации	безопасности
<p>ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11</p>	<p>ОП.08. Охрана труда</p>	<p>36</p>	<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить инструктаж помощника повара, кондитера по вопросам охраны труда, техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	<p>системы управления охраной труда в организации питания; <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации питания; обязанности работников в области охраны труда; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

			вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	
ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 ОК 1-11	ОП.08. Охрана труда	32	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p>	<p>-системы управления охраной труда в организации;</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств</p>

			<p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p>	коллективной и индивидуальной защиты.
ОК 1-11	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	68	<p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>оказывать первую помощь</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p>

			пострадавшим	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
--	--	--	--------------	---



#### 4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

##### 4.1. Примерный учебный план сохраняем свою структуру и наименование разделов

Индекс	Компоненты программы	Максимальная учебная нагрузка обучающегося (час./нед.)	Обязательные аудиторные учебные занятия			Рекомендуемый курс изучения
			всего	в том числе		
				лабораторных и практических занятий	курсовой проект (работа) (для спец-тей)	
1	2	3	4	5	6	7
Обязательная часть учебных циклов и практика		2952		830	32	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	Не менее 432		328	-	
ОГСЭ.01	<i>Основы философии</i>	48				3
ОГСЭ.02	<i>История</i>	48				1
ОГСЭ.03	<i>Иностранный язык в профессиональной деятельности</i>	164		164		1-3
ОГСЭ.04	<i>Физическая культура</i>	344	164	164		1-3
ОГСЭ.05	<i>Психология общения</i>					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	Не менее 180		44	-	
<i>ЕН.01.</i>	<i>Химия</i>	144		44		1
ЕН.0.N	<i>Экологические основы природопользования</i>	36				2
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	Не менее 612		256	-	
ОП. 01	<i>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</i>	64		32		1
ОП. 02	<i>Организация хранения и контроль запасов и сырья</i>	96		34		1
ОП.03	<i>Техническое оснащение организаций питания</i>	64		27		1
ОП.04	<i>Организация обслуживания</i>	64		34		2
ОП.05	<i>Экономика, менеджмент, маркетинг</i>	96		42		2
ОП.06	<i>Правовые основы профессиональной</i>	32		5		2

	<i>деятельности</i>					
ОП.07	<i>Информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	96		72		1-2
ОП.08	<i>Охрана труда</i>	32		10		1
ОП.09	<i>Безопасность жизнедеятельности</i>	68				1
П.00	Профессиональный цикл	Не менее 1728	407	202	32	
ПМ. 00	Профессиональные модули	1404				
	В том числе: - МДК;	504	407	202	32	
	- учебная, производственная практика,	900				
	промежуточная аттестация	180				
	Демонстрационный экзамен по модулям					
ПМ. 01	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	212	55	20		1
МДК.01.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	32	26	8		1
МДК.01.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	36	29	12		1
УП. 01**	<i>Учебная практика</i>	72				
ПП. 01**	<i>Производственная практика</i>	72				
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ 02	<i>Организация и ведение процессов приготовления,</i>	336	96	48	16	1-2

	<i>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>					
МДК.02.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	34	26	6	8	1-2
МДК.02.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	86	70	42	8	1-2
УП. 02**	<i>Учебная практика</i>	72				
ПП. 02**	<i>Производственная практика</i>	144				
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ 03	<i>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</i>	212	54	30		2
МДК.03.01	<i>Организация процессов приготовления,</i>	32	26	10		2

	<i>подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>					
МДК.03.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	36	28	20		2
УП. 03**	<i>Учебная практика</i>	36				
ПП. 03**	<i>Производственная практика</i>	108				
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ 04	<i>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</i>	176	56	30		2
МДК.04.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	32	26	10		2
МДК.04.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	36	30	20		2
УП. 04**	<i>Учебная практика</i>	36				
ПП. 04**	<i>Производственная практика</i>	72				
ДЭ	<i>Демонстрационный</i>					

	<i>экзамен</i>					
ПМ 05	<i>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</i>	264	68	32		3
МДК.05.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	32	26	12		3
МДК.05.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	52	42	20		3
УП. 05**	<i>Учебная практика</i>	72				
ПП. 05**	<i>Производственная практика</i>	108				
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ 06	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	204	78	42	16	3
МДК.06.01	<i>Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</i>	96	78	42	16	3
УП. 06**	<i>Учебная практика</i>	-				
ПП. 06**	<i>Производственная практика</i>	108				

ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ.07	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)</i>					
УП. 04**	<i>Учебная практика</i>					1-2
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
Вариативная часть (распределение по учебным циклам определяется образовательной организацией самостоятельно)		1296				
	Промежуточная аттестация	72				
<b>ПДП.00</b>	<b>Преддипломная практика</b>	144				
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	216				
Итого		4464				

















### **4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы**

*Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.*

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая 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..

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в примерной программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену (приложение X).

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы. Разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

*Типовые задания в примерной программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках (в т.ч. WSR) оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии (специальности) и проходят экспертную оценку в УМО.*

*Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.*

### **4.4. Условия реализации образовательной программы**

При описании условий реализации образовательной программы необходимо обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

4.4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

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), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4.4.2. Требования к материально-техническим условиям

**Перечень кабинетов**, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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;
- организации хранения и контроля запасов и сырья

Лаборатории:

- химии
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии (специальности)

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

Учебная кухня ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1



10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1

33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные		5

	универсальные		
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Таблица 2

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холодильное оборудование:		

10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфракрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		

30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Учебный кондитерский цех

Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гастроемкости из нержавеющей стали		8

	Кастрюли 1.5 - 2л		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски (пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок	1	
	Миски полусферические	2	
	Мерный стакан	1	
	Противни		10
	Перфорированные противни для багетов		4
	Венчик	1	
	Сито	1	
	Шенуа	1	
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		5
	Скребки пластиковые		10
	Скребки металлические		4
	Кисти силиконовые		10
	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30

	Формы для саваренов		4
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
	Нож	1	
	Нож пилка (300 мм)		2
	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
	Кондитерские мешки	1	
	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
	Ножницы		7
	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
	Кондитерские гребенки		3
	Силиконовые коврики для выпечки		10
	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
	Формы для конфет		4
	Формы для шоколадных фигур		4
	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3



	Набор мерных ложек		3
	Скалки рифленые		5
	Скалки	1	
	Делитель торта		3
	Терки		3
	Трафареты		5
	Решетка с поддоном для глазирования		2
	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
	Силиконовые коврики для айсинга		4
	Перчатки для карамели		2
	Помпа для работы с карамелью		2
	Подставки для тортов вращающиеся		7
	Набор выемок		2 комплекта
	Совки для сыпучих продуктов		4
	Подносы		8
	Дуршлаг		4
	Подложки для тортов (деревянные)		4
	Корзина для мусора		4

#### 4.4.3. Требования к оснащенности баз практик

Практика проводится на кухне ресторана (ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04) и в кондитерском цехе ресторана (ПМ 05)

## Кухня ресторана

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1

21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3

43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	

5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Таблица 2

Кондитерский цех ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1

19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфракрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1

38	Стеллаж передвижной	1
----	---------------------	---

кондитерский цех

Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
	Кастрюли 1.5 - 2л		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски (пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок	1	
	Миски полусферические	2	
	Мерный стакан	1	
	Противни		10
	Перфорированные противни для багетов		4
	Венчик	1	



	Сито	1	
	Шенуа	1	
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		5
	Скребки пластиковые		10
	Скребки металлические		4
	Кисти силиконовые		10
	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
	Формы для саваренов		4
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
	Нож	1	
	Нож пила (300 мм)		2
	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
	Кондитерские мешки	1	
	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта

	Ножницы		7
	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
	Кондитерские гребенки		3
	Силиконовые коврики для выпечки		10
	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
	Формы для конфет		4
	Формы для шоколадных фигур		4
	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
	Набор мерных ложек		3
	Скалки рифленые		5
	Скалки	1	
	Делитель торта		3
	Терки		3
	Трафареты		5
	Решетка с поддоном для глазирования		2
	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
	Силиконовые коврики для айсинга		4

	Перчатки для карамели		2
	Помпа для работы с карамелью		2
	Подставки для тортов вращающиеся		7
	Набор выемок		2 комплекта
	Совки для сыпучих продуктов		4
	Подносы		8
	Дуршлаг		4
	Подложки для тортов (деревянные)		4
	Корзина для мусора		4

4.4.4. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям

ПМ 1 \_\_\_\_\_

Описание рабочего места обучающегося для демонстрации компетенций в рамках модуля:

*Перечисляется необходимое оборудование, материалы, инструмент и приспособления для выполнения задания по демонстрационному экзамену*

#### **4.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)**

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (тыс. руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:	319,2
1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения	303,5
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО	2,0
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией	2,0

образовательной программы	
4. Затраты на приобретение транспортных услуг	0,2
5. Затраты на организацию учебной и производственной практики	9,5
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения	2,0
Затраты на общехозяйственные нужды	160,8
1. Затраты на коммунальные услуги	12,3
2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги	19,5
3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)	128,0
4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися	1,0
Итого	480,0

При реализации образовательной программы в очной форме нормативные затраты на реализацию образовательной программы составляют 160 тыс. руб. за один год обучения

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.