

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сасовский индустриальный колледж
имени полного кавалера имени Славы В.М. Шемарова»

 **УТВЕРЖДАЮ**
Директор ОГБПОУ
«Сасовский индустриальный
колледж имени полного
кавалера ордена Славы
В.М. Шемарова»
/С.М. Воронин/
«15» /июня/ 20 20г.

РАССМОТРЕНО

На Педагогическом совете

Протокол № 05

от «15» /июня/ 20 20г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»**

Квалификация:

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения:

Очная

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев – на базе
основного общего образования
2 года 10 месяцев – на базе
среднего общего образования

г. Сасово

20 20г.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера имени Славы В.М. Шемарова» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 и примерной основной образовательной программы, регистрационный номер 43.02.15 –170519 от 19.05.2017 г.

Организация-разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера имени Славы В.М. Шемарова»

Разработчики:

Рубина Надежда Викторовна – заместитель директора по УМР;
Марков Вячеслав Анатольевич – заместитель директора по УПР;
Козлова Людмила Ивановна – старший мастер.

Основная образовательная программа согласована с заинтересованными работодателями:

И.П. Арсюткин И. В.
Директор по производству №8 предприятия

Чондрашова С.А.
(Подпись) (ФИО работодателя)

2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	
1.1. Аннотация	
1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования	
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 к математическим и естественнонаучным дисциплинам	
3.3.4. Конкретизированные требования к общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам	
4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса	
4.1. Примерный учебный план	
4.2. Примерный календарный учебный график	
4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы	
4.4. Условия реализации образовательной программы	
4.4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	
4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса	
4.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)	
5. Приложения	

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ООП СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и примерной основной образовательной программой, регистрационный номер 43.02.15 – 170519 от 19.05.2017 г.

ООП 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.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 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: 43 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и др.)

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; различные 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;
- ✓ 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 43.02.15 «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»; 38.03.02 «Менеджмент»; 38.03.06 «Торговое дело»; 38.03.07 «Товароведение»; 43.03.01 «Сервис»; 43.03.03 «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 основной образовательной программы среднего профессионального образования

Основой для разработки основной образовательной программы является:

- Федеральный Закон № 273 от 29.2.2012 «Об образовании в РФ» 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г. от № 613;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (приказ Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 17.11.2017г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утв. приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968»
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 № 1061);
- Приказ Минобрнауки РФ от 09.01.2014 № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04. 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 02.07. 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.11.2015 года №831 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02.11.2015 года № 832 «Об утверждении справочника востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, в том числе требующих среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.09.2014 года №667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014 г., регистрационный № 33335), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 октября 2014 г. № 1307 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2014 г., регистрационный № 34342) и от 9 апреля 2015 г. № 387 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37221);
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Минобрнауки РФ, № 06-156 от 20.02.2017);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистриро-

ван Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.01 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia/ WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;
- ФГОС СОО (утв. приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413) (ред. от 29.12.2014г., 31 декабря 2015 г.);
- Устав ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»;
- - локальные акты:
 - ✓ Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;
 - ✓ Положение о производственной практике;
 - ✓ Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

1.4. Требования к поступающим на обучение

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 естественнонаучной 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:

<i>На базе</i>	<i>Наименование квалификаций по образованию</i>	<i>Сроки освоения программы</i>
Среднего общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев
Основного общего образования		2 года 10 месяцев

1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО/ (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО)

<i>Наименования основных видов деятельности</i>	<i>Наименования профессиональных модулей</i>	<i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер	Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер	Осваивается

1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО 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	1 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 частей программы

ООП распределяет обязательную часть - не более 70% (по специальности) 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 1056 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 (далее – ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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 поддержание 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 по видам деятельности

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК):

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<i>ВД 1</i>	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВД 2</i>	<i>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>
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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВД 3</i>	<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>
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
<i>ВД 4</i>	<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>
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

<i>ВД 5</i>	<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>
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
<i>ВД 6</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>
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
<i>ВД 7</i>	<i>Выполнения работ по профессии 16675 «Повар»</i>
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
<i>ВД 8</i>	<i>Выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»</i>

ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
ПК 8.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий
ПК 8.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 8.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов

3. Содержание требований к структурным элементам программы

3.1. Спецификация профессиональных компетенций

Профессиональные модули составляют основу основной образовательной программы, поскольку именно они формируют профессиональные компетенции и от их содержания зависит набор и содержание дисциплин общепрофессионального цикла и естественнонаучного.

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

Освоение каждой профессиональной компетенции осуществляется в рамках отдельного раздела профессионального модуля. При необходимости один раздел может объединять две 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. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Спецификация 1.1.

<i>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, по плану 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	- 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; - методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производ-	Участок для обработки и приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: - весы настольные электронные. Холодильное оборудование: - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взби-
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 техноло-		

	<p>гического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара 	<p>ства;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания; -основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства; -важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, 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 	<p>вания),</p> <ul style="list-style-type: none"> -мясорубка, -слайсер, -куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, -рыбочистка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -овоскоп, -нитраттестер, -машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при 	<p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),
<p>Оценка соот-</p>	<p>-осуществлять контроль</p>	<p>Оценка соот-</p>	<p>Оценка соот-</p>

<p>ветствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p>	<p>за соблюдением санитарных требований работниками бригады;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф 	<p>подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 и их назначение 	<ul style="list-style-type: none"> -подставка для разделочных досок, -мерный стакан, -венчик, -миски (нержавеющая сталь), -сито, -шенуа, -лопатки (металлические), -тряпка, -гендрайзер ручной, -пинцет, -щипцы кулинарные, -набор ножей «поварская тройка», -мусат для заточки ножей, -корзины для органических и неорганических отходов <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стрейч пленка для пищевых продуктов, -пакеты для вакуумного аппарата, -шпагат, -контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые
--	---	--	--

Спецификация 1.2.

<i>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
<p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за 	<p>Участок для обработки и приготовления полуфабрикатов:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки,

<p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>-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 регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов; - нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней</p>	<p>ними</p> <p>-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, продуктов; -формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья</p>	<p>-охлаждаемый прилавок-витрина. Механическое оборудование: -блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -мясорубка, -слайсер, -куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, -рыбочистка Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -овоскоп, -нитраттестер, -машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), -подставка для разде-</p>
---	---	--	---

	птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте		лочных досок, -мерный стакан, -венчик, -миски (нержавеющая сталь), -сито, -шнура, -лопатки (металлические), -тляпка, -тендрайзер ручной, -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, -шпагат, -контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые
Упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;	-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -способы упаковки, складирования пищевых продуктов; -виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов	
Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; -осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; - выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья; -контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -безопасно использовать оборудование для упаковки		

Спецификация 1.3.

<i>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	-готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для пригото-	-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из регио-	Участок для обработки и приготовления полуфабрикатов: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные

<p>ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказам</p>	<p>ления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. 	<p>нальных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>электронные.</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина. <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - мясорубка, - слайсер, - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), - процессор кухонный, - овощерезка, - привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, - рыбочистка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - овоскоп, - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная по-</p>
<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хра-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; - выбирать материалы, 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и 	<ul style="list-style-type: none"> - инвентарь, инструменты, кухонная по-

<p>нение полуфабрикатов</p>	<p>посуду, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; -правила складирования упакованных полуфабрикатов; -правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p>суда: -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), -подставка для разделочных досок, -мерный стакан, -венчик, -миски (нержавеющая сталь), -сито, -шенуа, -лопатки (металлические), -тляпка, -тендрайзер ручной, -пинцет, -щипцы кулинарные, -набор ножей «поварская тройка», -мусат для заточки ножей, -корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Расходные материалы: -стрейч пленка для пищевых продуктов, -пакеты для вакуумного аппарата, -шпагат, -контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые</p> <p>Программное обеспечение: -R- Кеерер, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты</p>
<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>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</p>	<p>-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя;</p>	<p>-стрейч пленка для пищевых продуктов, -пакеты для вакуумного аппарата, -шпагат, -контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые</p> <p>Программное обеспечение: -R- Кеерер, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты</p>

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -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, консервирование и прочее; - новые методы приготовления полуфабрикатов; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов; -принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами; -принципы подбора пряностей и приправ; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; -принципы организации проработки рецептур 	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.
Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> -подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; -определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к без- 		Учебная кухня ресторана, зона по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

	опасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; -организовывать проработку продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; -анализировать разработанную рецептуру; -изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа		
--	---	--	--

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.

<i>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</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 	Зона горячего цеха: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор.
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> -распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответствен- 	<ul style="list-style-type: none"> -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приго- 	Механическое оборудование: - блендер(гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -слайсер, -куттер или бликсер

	<p>ность 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>товления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и - нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <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 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, за-</p>	<p>(для тонкого измельчения продуктов),</p> <p>- процессор кухонный,</p> <p>- овощерезка,</p> <p>- привод универсальный с взбивания,</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <p>- плиты электрические или с индукционным нагревом,</p> <p>- печь пароконвекционная,</p> <p>- конвекционная печь,</p> <p>- вок сковорода,</p> <p>- гриль электрический, саламандра,</p> <p>- фритюрница,</p> <p>- микроволновая печь.</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <p>- овоксеп,</p> <p>- нитраттестер,</p> <p>- машина для вакуумной упаковки,</p> <p>- термоупаковщик</p> <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <p>- машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>- стол производственный с моечной ванной,</p> <p>- стеллаж передвижной,</p> <p>- моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <p>- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,</p> <p>- термобоксы</p> <p>- набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО»),</p>
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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>- 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>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, 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>кусок сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов 	<p>«Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; -сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л; -набор сковород диаметром 24см, 32см; -гриль сковорода, <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стрейч пленка для пищевых продуктов -пакеты для вакуумного аппарата, -шпагат, -контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые посуда для презентации: -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), -тарелки плоские диаметром 24см, 2см, -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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортиментрецептуры, 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 взаимозаменяемости сырья и продуктов -пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов 	<p>Зона приготовления горячих супов: весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -льдогенератор. Механическое оборудование: - блендер(гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -мясорубка, -овощерезка, -привод универсальный для взбивания, оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, -машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для</p>
Приготовление супов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -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 концентриро- 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

	<p>ванный бульон (консо- ме);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 приготовления сложных супов и их готовность для подачи-- 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 сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, за- 	<ul style="list-style-type: none"> - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. 	<p>мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, мерный стакан, венчик, -миски (нержавеющая сталь), -сито, -шenuа, -половник, -пинцет, -щипцы кулинарные, -набор ножей «поварская тройка», -мусат для заточки ножей, -корзины для органических и неорганических отходов <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8 л, 0.6л, 0.2л;</p>
--	--	---	--

	<p>казом;</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления 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; 		<p>Набор сковород диаметром 24см, 32см;</p> <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, 15 см, бульонные чаши.
<p>Организация хранения, отпуска супов сложной технологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -выдерживать температуру подачи сложных супов; -хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним; -разогреть супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать 	<ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос сложных супов; -методы сервировки и подачи супов, в том числе региональных; -температура подачи супов, в том числе региональных; - правила разогревания сложных супов; -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; - требования к безопасности хранения готовых супов; -правила маркирования упакованных супов, -правила заполнения этикеток 	

	на вынос, для транспортирования		
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость супов; -вести учет реализованных супов; -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 супов; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и цены на супы 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 	

Спецификация 2.3.

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

	<p>стью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать региональные продукты для приготовления горячих соусов 	<p>оценки качества заготовок для соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 приготовлении; замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности; – правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; – основные соусные предпочтения и методы приготовления региональных и авторских горячих соусов. 	<p>рудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы
Приготовление Соусных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> -пассировать овощи, томатные продукты, муку; -подпекать овощи без жира; -применять различные методы разведения мучной пассировки; - нагревать и перемешивать на водяной бане яично- масляную смесь до загустения; -растирать 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 соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции 		
Приготовление горячих соусов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -рационально использовать продукты, полуфаб- 		

	<p>рикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> -закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; -соблюдать температурный и временной режим варки соусов; -рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять органолептическими способами степень готовности и качества сложных горячих соусов; - определять блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами 		<ul style="list-style-type: none"> -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, -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 -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; соейники 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),
<p>Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать правильный температурный режим при подаче горячих соусов; -проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -обеспечивать правиль- 		

	<p>ный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов, -разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования</p>		<p>- тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники</p>
--	--	--	--

Спецификация 2.4.

<i>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.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- контролировать наличие, 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>– правила выбора, 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, взаимозаменяемости 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 взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>Зона приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),</p>
<p>Приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассорти-</p>	<p>-выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров</p>	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров</p>	

<p>мента из овощей, грибов</p>	<p>гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа; -бланшировать артишоки; -варить овощи в вакууме; -припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; -протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; -взбивать горячую овощную массу; -отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; -варить на пару фаршированные овощи; -формовать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в воке; -жарить овощи в жидком тесте во фритюре; -варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей; -готовить овощные рулеты; -томить овощи в горшочке; -производить холодное и горячее копчение ово- 	<p>сложного ассортимента из овощей, грибов, в том числе авторских, региональных,</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов, - варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов. - температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов. - техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов, в том числе региональных и экзотических, -методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, грибов ши- 	<ul style="list-style-type: none"> -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы -набор разделочных досок (деревянных с марки-
--------------------------------	--	--	---

	<p>щей;</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции; -затягивать блюда из овощей и грибов сливками; -комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов; -определять степень готовности блюд их вкусовые качества; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 	<p>итаке жареных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов, 	<p>ровкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <ul style="list-style-type: none"> -подставка для разделочных досок, -термометр со щупом, -мерный стакан, -венчик, -миски (нержавеющая сталь), -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -соусник
<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; -доводить до вкуса, нужной консистенции; -рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобо- 	<ul style="list-style-type: none"> -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, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных 	<ul style="list-style-type: none"> -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 пре-

	<p>вых, макаронных изделий;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>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, правила заполнения этикеток</p>	<p>зентации:</p> <p>-тарелки глубокие,</p> <p>-тарелки глубокие (шляпа),</p> <p>- тарелки плоские диаметром 24см, 32см,</p> <p>-блюдо прямоугольное,</p> <p>-соусники.</p> <p>Зона оплаты готовой продукции:</p> <p>-программное обеспечение R-Keper,</p> <p>-кассовый аппарат,</p> <p>-терминал безналичной оплаты</p>
<p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>- проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать, сервировать и оформлять и 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,</p>	<p>- подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>-методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых блюд, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из овощей и грибов, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>- нормы взаимозаменяе-</p>	

	<p>бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<p>мости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость; - вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 	

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.

<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> - 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; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом заказа; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<p>Зона горячего цеха:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки,
Приготовление сложных горячих блюд из яиц	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезон- 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц, - правила их выбора с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 	<ul style="list-style-type: none"> -микроволновая печь. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки,

	<p>ных видов сырья, продуктов, региональными особенностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - жарить на плоской поверхности; - жарить, фаршировать, запекать; -определять степень готовности блюд из яиц; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 	<ul style="list-style-type: none"> -кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка 	<ul style="list-style-type: none"> -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы
<p>Приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -изменять рецептуру, выход порции блюд из творога, сыра сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, региональными особенностями; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом вида основного сырья, его кулинарных свойств; - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; -нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; -жарить сыр основным способом; 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления, в том числе авторских, региональных; - классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию; - классификацию творога по содержанию жира; - основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров; - требования к качеству различных видов сыров, творога; - правила хранения различных видов сыров и творога; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими тре- 	<ul style="list-style-type: none"> -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, -миски (нержавеющая сталь), -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -соусник -пинцет, щипцы кулинарные, -набор ножей «поварская тройка», -мусат для заточки ножей,

	<ul style="list-style-type: none"> -взбивать измельченный сыр в сырную массу; -формовать из сырной массы шарики; -панировать и жарить во фритюре шарики из сырной массы; - расплавлять сыр для приготовления жидкого фондю; -обмакивать в жидкое фондю из сыра гренки, овощи и грибы; - варить измельченный сыр на «водяной бане» с непрерывным помешиванием; - производить холодное и горячее копчение сыра; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; -определять степень готовности блюд из творога, сыра; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> бованиями к блюдам; - основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира; - особенности приготовления блюд из творога, сыра; - варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -правила взаимозаменяемости продуктов; - актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из творога и сыра с учетом заказа и региональных особенностей. 	<ul style="list-style-type: none"> -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, 32см,
<p>Приготовление горячих блюд сложной технологии из муки</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки в соответствии с заказом: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания, раскатывания/растягивания теста; формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде; - готовить мучные блюда из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов 	<ul style="list-style-type: none"> -основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских и региональ- 	<ul style="list-style-type: none"> -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой изготовления украшений для больших праздничных пирогов; - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто; - нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность); - использовать органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста; 	<p>ных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста в соответствии с заказом; - 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. 	
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 		
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила заполнения этикеток. 	
Ведение расче-	- рассчитывать стои-	-ассортимент и цены на	

<p>тов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>мость; - вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки 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>	
--	--	--	--

Спецификация 2.6.

<i>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</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- 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 приго-</p>	<p>– 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 сы-</p>	<p>Зона приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный,</p>

	<p>товления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. 	<p>рья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным
<p>Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фри- 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских; - органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; 	<ul style="list-style-type: none"> -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна

	<p>тюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; -припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; -жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, -определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 	<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 	<p>двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, -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>Хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, со- 	<ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного вод- 	<ul style="list-style-type: none"> -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; -набор сковород диаметром 24см, 32см; Расходные материалы:

	<p>блюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; -охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья; -разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. 	<p>ного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, - правила заполнения этикеток. 	<ul style="list-style-type: none"> -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, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость; -вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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; 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день; -принятия платежей; -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 	

	-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, не-рыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителями; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	---	--

Спецификация 2.7.

<i>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</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	-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; -организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, до-	- ассортимент, рецептуры, характеристику, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Зона приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролик: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор)(ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование:

	машней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента		-плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -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,
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 сювид; - 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, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные	-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	

	<p>тушки птицы под прессом; -жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; -определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<p>-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 -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, 32см, -блюдо прямо-</p>
<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>-проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изде-</p>	<p>-техника порционирования; -варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, заку-</p>	<p>-перчатки силиконовые Посуда для презентации: -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямо-</p>

	<p>лий, закуска из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> -охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<p>сок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток 	<p>угольное, -соусники.</p> <p>Зона оплаты готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> -программное обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; -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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 	

	кролика; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ке; -техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

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			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	-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; -использование новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров -определение выхода порции по форме, методу и способу обслуживания; -определение соответствия оформления способу подачи.	-наиболее популярные в регионе 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 основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении;	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендо-	-подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;	-особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд; -теория совместимости продуктов; -теория кулинарного декора; -способы и приемы де-	Учебная кухня ресторана

<p>вых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, 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>корирования тарелки для подачи блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 рецептов 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 изящнодекорированных тарелках; -примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанный 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>Ведение расче-</p>	<p>-рассчитывать цену на</p>	<p>- рекомендации по раз-</p>	<p>Персональные</p>

<p>тов, 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>	<p>разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе excel; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</p>	<p>работке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов в программе excel</p>	<p>компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>
<p>Презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>- представлять 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 рецептур</p>	<p>- способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>Посуда для презентации: - 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 горячих блюд,</p>	<p>- анализировать спрос на новые блюда; - использовать различ-</p>	<p>- тенденции ресторанной моды в области меню и блюд;</p>	

кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	ные 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.	- 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.

<i>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.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
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 производственной санитарии в организации питания; - 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 фактора-	Зона приготовления холодных закусок: Весоизмерительное оборудование: - весы настольные электронные. Холодильное оборудование: - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, - льдогенератор Механическое оборудование: - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - процессор кухонный, - овощерезка, - привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: - плиты электрические или с индукционным
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;	ми (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -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, -термометр со щупом, -мерный стакан, -венчик, -миски (нержавеющая сталь), -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -соусник -пинцет, щипцы кулинарные, -набор ножей «поварская тройка»,
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 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	-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 оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	- 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 транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		

			-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, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники.
--	--	--	--

Спецификация 3.2.

<i>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> -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 соусов, заправок; -организовывать их хранение в процессе приго- 	<ul style="list-style-type: none"> -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: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с до-

	<p>товления холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок 		<p>полнительной насадкой для взбивания),</p> <ul style="list-style-type: none"> -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p>
<p>Приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -использовать методы приготовления холодных соусов и заправок; - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майо- 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; -органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; -ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; -температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, 	<p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы -набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из

	<p>нез;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить соус майонез и его производные; - создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; -охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; -рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования 	<p>используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов 	<p>пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; соейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; -набор сковород диаметром 24см, 32см;
<p>Организация хранения соусов, порционирование соусов на раздаче</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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, 	<ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, варианты подачи соусов; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска 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 	<p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стрейч пленка для пищевых продуктов -пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые <p>Посуда для презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см,

	эстетично упаковывать соусы для транспортирования; -творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами	упакованных соусов, правила заполнения этикеток	-блюдо прямоугольное, -соусники.
--	--	---	-------------------------------------

Спецификация 3.3.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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 салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - 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 продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой, в том числе авторских, региональных; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> -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, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<p>Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь.</p>
Приготовление салатов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств ис- 	<ul style="list-style-type: none"> -методы приготовления салатов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; 	<p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуум-</p>

	<p>пользуемых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и варенные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству салатов сложного приготовления, в том числе авторских, региональных; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, с учетом заказа 	<p>ной упаковки,</p> <ul style="list-style-type: none"> -термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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,
<p>Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования; -варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента; -правила хранения сала- 	<ul style="list-style-type: none"> -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 -набор кастрюль 5л,

	<ul style="list-style-type: none"> -хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<ul style="list-style-type: none"> тов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток 	<ul style="list-style-type: none"> 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, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать 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 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент салатов сложного 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 	

Спецификация 3.4.

<i>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</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оце- 	<ul style="list-style-type: none"> -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки каче- 	<ul style="list-style-type: none"> Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное обо-

<p>канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>нивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; -организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента 	<p>ства основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<p>рудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь.
<p>Приготовление бутербродов, холодных закусок различного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; -подбирать способы приготовления бутербродов, холодных закусок с уче- 	<p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент ароматических веществ, использу- 	<p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производ-

	<p>том заказа, кулинарных свойств используемых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении 	<p>емых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей 	<p>ственный с моечной ванной,</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, -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 -набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
--	---	--	--

	канапе, холодных закусок сложного ассортимента;		-набор сковород диаметром 24см, 32см;
Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> 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, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Keper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость; - вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок 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; 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу; -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; 	

	-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

Спецификация 3.5.

<i>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
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; -организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья слож-	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Зона холодного цеха: Весомизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвек-

<p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>	<p>ного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа; - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> -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; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторские и региональные; -органолептические способы определения готовности; -ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 	<p>ционная,</p> <ul style="list-style-type: none"> -конвекционная печь, -микроволновая печь. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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,
<p>Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из ры-</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед 	<ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, -варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 	<ul style="list-style-type: none"> -термометр со щупом, -мерный стакан, -венчик, -миски (нержаве-

<p>бы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>отпуском, упаковкой на вынос; -творчески оформляют холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, 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>из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, 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>ющая 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 -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</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 оформ-</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</p>	<p>Посуда для презентации: -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное</p>

	лять безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции	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	обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
--	---	---	---

Спецификация 3.6.

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

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	<p>комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - отделявать 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; - комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении 	<p>ры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 	<p>-овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, -термобоксы -набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цвето-</p>
---	---	---	---

	холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		вой маркировкой 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 -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,
Хранение, от-пуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	-проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; -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; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	-техника порционирования; -варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков 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; -правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток	

<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость; -вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 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 	<ul style="list-style-type: none"> -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. <p>Зона оплаты готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> -программное обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
---	--	---	---

Спецификация 3.7.

<p><i>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</i></p>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, регио-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 совре- 	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

<p>нальных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>менные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее. - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -современное технологическое оборудование, позволяющее применять</p>	
<p>Разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда; - подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; – организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; - декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) пре-</p>	<p>новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -теория совместимости продуктов; -теория кулинарного декора; -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 ре-</p>	<p>Учебная кухня ресторана</p>

	<p>зентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски; – изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания 	<p>цептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы вкуса и консистенции);</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -современныетенденции в области ресторанной моды на блюда 	
<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"> -рассчитывать цену на разработанное блюдо; -рассчитывать энергетическую ценность блюда; -изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; -рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; -составлять понятные и 	<ul style="list-style-type: none"> -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 выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -рекомендации по оформлению рецептур блюд; -правила проведения расчетов в программе EXCEL. 	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд 		
Презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> - представлять 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 	<ul style="list-style-type: none"> -способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя 	<p>Посуда для презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сервировочный стол; -обеденный стол; -скатерть, салфетки; -посуда и столовые приборы для сервировки стола; -блюда различного диаметра для порционной подачи; -щипцы универсальные.
Совершенствование рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> -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 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.

<i>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.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Ресурсное обеспечение	- оценить наличие ресурсов;	-требования охраны труда, пожарной безопасности;	Весомизмерительное оборудование;

<p>выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>сти и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 	<ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные. Холодильное оборудование: - шкаф холодильный, - шкаф морозильный, - шкаф интенсивной заморозки, - охлаждаемый прилавок-витрина, - льдогенератор
<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при 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; 	<ul style="list-style-type: none"> Механическое оборудование: - блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - процессор кухонный, - овощерезка, - привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические или с индукционным нагревом, - печь пароконвекционная, - конвекционная печь, - микроволновая печь.
<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: - нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, - термоупаковщик <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - машина посудомоечная. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стол производственный с моечной ванной, - стеллаж передвижной, - моечная ванна двухсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функциональные ем-

	безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	кости 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, -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 -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, 32см, -блюдо прямоугольное;
Оценка ответственности подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты	- 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 транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		

			-чайные, кофейные чашки, бокалы
--	--	--	---------------------------------

Спецификация 4.2.

<i>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</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - 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 соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<p>Зона приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента:</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная

	в том числе авторских, региональных		печь, -микроволновая печь.
Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам;</p> <p>- вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке;</p> <p>- тушить фрукты в жидкостях;</p> <p>-карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета;</p> <p>- взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами;</p> <p>- взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;</p> <p>- смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане;</p> <p>- взбивать желированные основы со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без;</p> <p>- взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане;</p> <p>- взбивать смеси с дополнительным охлаждением;</p> <p>- взбивать смеси с пери-</p>	<p>– методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -правила их выбора с учетом заказа, 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 и горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	<p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <p>-нитраттестер,</p> <p>- машина для вакуумной упаковки,</p> <p>-термоупаковщик</p> <p>Оборудование для мытья посуды:</p> <p>-машина посудомоечная.</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>-стол производственный с моечной ванной,</p> <p>-стеллаж передвижной,</p> <p>-моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты,</p> <p>кухонная посуда:</p> <p>-функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,</p> <p>-термобоксы</p> <p>-набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <p>-подставка для разделочных досок,</p> <p>-термометр со щупом,</p> <p>-мерный стакан,</p> <p>-венчик,</p> <p>-миски (нержавеющая сталь),</p> <p>-кондитерские</p>

	<p>одическим замораживанием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; - использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»; -определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -доводить до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 		<p>формы различных размеров,</p> <ul style="list-style-type: none"> -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник, -соусник -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; <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стрейч пленка для пищевых продуктов -пакеты для вакуумного аппарата, - контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые <p>Посуда для презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. <p>Зона оплаты готовой продукции:</p>
Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требо- 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования; -варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, пра- 	<ul style="list-style-type: none"> -перчатки силиконовые - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. <p>Зона оплаты готовой продукции:</p>

	<p>ваний к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<p>вила заполнения этикеток</p>	<p>-программное обеспечение R-Keeper,</p> <ul style="list-style-type: none"> -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость; -вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с 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 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и цены на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей; -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 4.3.

<i>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</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приго-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - правила выбора основ- 	<p>Зона приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента:</p> <p>Весомизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные.

<p>товления холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>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 холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных</p>	<p>ных 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 региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционным нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная.</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,</p>	<p>– методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, -правила их выбора с учетом заказа; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецепту-</p>	<p>Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p>

	<p>его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<p>ры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, - 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 - 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,
Хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток 	<ul style="list-style-type: none"> - 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,
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость; - вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на холодных и горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила общения с по- 	<ul style="list-style-type: none"> - тарелки глубокие,

на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с 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	требителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	-тарелки глубокие (шляпа), - тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Keper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты
--	---	--	---

Спецификация 4.4.

<i>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.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
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 с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать регио-	-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	Весомизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный, -шкаф интенсивной заморозки, -охлаждаемый прилавок-витрина, -льдогенератор Механическое оборудование: -блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), -процессор кухонный, -овощерезка, -привод универсальный с функцией протирания, Тепловое оборудование: -плиты электрические или с индукционным

	нальные продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных		нагревом, -печь пароконвекционная, -конвекционная печь, -микроволновая печь. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -нитраттестер, - машина для вакуумной упаковки, -термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: -машина посудомоечная. Вспомогательное оборудование: -стол производственный с моечной ванной, -стеллаж передвижной, -моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -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, -миски (нержавеющая сталь), -сито, шенуа, -лопатки (металлические, силиконовые), -половник,
Приготовление холодных напитков	-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подбирать и подготавливать пряности для напитков; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; -соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	-методы приготовления холодных напитков, 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, температура подачи холодных напитков; -органолептические способы определения готовности; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	
Хранение, отпуск холодных	-проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упа-	-техника порционирования, варианты оформления холодных напитков	

<p>напитков</p>	<p>ковкой на вынос; -порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать температуру подачи холодных напитков; -хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых и региональных; -методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>-соусник -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</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 напитков сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>-ассортимент и цены на холодные напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -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>Посуда для презентации: -тарелки глубокие, -тарелки глубокие (шляпа), -тарелки плоские диаметром 24см, 32см, -блюдо прямоугольное, -соусники. Зона оплаты готовой продукции: -программное обеспечение R-Keeper, -кассовый аппарат, -терминал безналичной оплаты</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»

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -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; -методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -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 про- 	<p>Отделение для приготовления различных видов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плита электрическая. <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -миксер, -куттер, -мясорубка, -универсальный привод со сменными механизмами. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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,
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера	<ul style="list-style-type: none"> -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 пекаря, кондитера; 	<ul style="list-style-type: none"> -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 про- 	<ul style="list-style-type: none"> -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,

		<p>дуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-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>-аэрограф, -формы для конфет, -формы для шоколадных фигур, -набор молдов для мастики, карамели, шоколада, -табурет низкий для дежи (котлов), -моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -кастрюли, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -мерные емкости, -термометр инфракрасный, -венчик, -лопатка, -сито, -шенуа, -скребок пластиковый, -скребок металлический Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф шоковой заморозки, -льдогенератор.</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 кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</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>-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>-аэрограф, -формы для конфет, -формы для шоколадных фигур, -набор молдов для мастики, карамели, шоколада, -табурет низкий для дежи (котлов), -моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -кастрюли, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -мерные емкости, -термометр инфракрасный, -венчик, -лопатка, -сито, -шенуа, -скребок пластиковый, -скребок металлический Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф шоковой заморозки, -льдогенератор.</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,</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 упаков-</p>	<p>-аэрограф, -формы для конфет, -формы для шоколадных фигур, -набор молдов для мастики, карамели, шоколада, -табурет низкий для дежи (котлов), -моечная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -кастрюли, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -мерные емкости, -термометр инфракрасный, -венчик, -лопатка, -сито, -шенуа, -скребок пластиковый, -скребок металлический Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф шоковой заморозки, -льдогенератор.</p>

	подготовки к транспортированию п/ф	<p>вочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
--	------------------------------------	---	--

Спецификация 5.2.

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

	<p>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>лочных 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>-производственный стол с ящиками,</p> <p>-производственный стол с охлаждаемой столешницей,</p> <p>-полка или шкаф для специй, эссенций, красителей,</p> <p>-лампа для карамели,</p> <p>-аппарат для темперирования шоколада,</p> <p>-сифон,</p> <p>-газовая горелка (для карамелизации),</p> <p>-помпа для карамели,</p> <p>-аэрограф,</p> <p>-формы для конфет,</p> <p>-формы для шоколадных фигур,</p> <p>-набор молдов для мастики, карамели, шоколада,</p> <p>-табурет низкий для дежи (котлов),</p> <p>-мочная ванна.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <p>-кастрюли,</p> <p>-функциональные емкости из нержавеющей стали,</p> <p>-мерные емкости,</p> <p>-термометр инфракрасный,</p> <p>-венчик,</p> <p>-лопатка, сито,</p> <p>-шенуа,</p> <p>-скребок пластиковый,</p> <p>-скребок металлический</p>
<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>-выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных 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;</p> <p>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		

Хранение отделочных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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>Отделение для охлаждения и отделки изделий</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -шкаф шоковой заморозки, -льдогенератор.
------------------------------------	---	---	--

Спецификация 5.3.

<i>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</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные, -весы напольные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -шкаф морозильный <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -овоскоп, -нитраттестер, -машина для вакуумной упаковки, <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, -поддоны, -полки, -производственный стол, -моечная ванна двух или

	<p>закладки, особенностями заказа;</p> <p>-использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>		<p>четырёхсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <p>-мерный инвентарь,</p> <p>-функциональные емкости из нержавеющей стали,</p> <p>-набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),</p> <p>-нож,</p> <p>-венчик,</p> <p>-сито,</p> <p>-совки для сыпучих продуктов,</p> <p>-корзина для мусора.</p> <p>Тестомесильное отделение</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>-весы настольные электронные.</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <p>-плита электрическая.</p> <p>Механическое оборудование:</p> <p>-мукопросеиватель,</p> <p>-тестомес,</p> <p>-взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой,</p> <p>-миксер.</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>-стеллаж</p> <p>-полки,</p> <p>-производственный стол,</p> <p>-табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <p>-дежи,</p> <p>-кастрюли,</p> <p>-функциональные емкости из нержавеющей стали,</p> <p>-венчик,</p> <p>-лопатка,</p> <p>-сито,</p> <p>-скребок пластиковый,</p> <p>-скребок металлический.</p> <p>Отделение для расстойки</p>
<p>Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	<p>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>-замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без;</p> <p>-прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла;</p> <p>-замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба;</p> <p>-замешивать сдобное тесто для куличей;</p> <p>-замешивать специальное пресное тесто для украшений;</p> <p>-разделять и формовать сдобные изделия различных форм;</p> <p>-формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей;</p> <p>-оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом;</p> <p>-производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-выпекать сдобные хлебобулочные изделия на</p>	<p>-методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента,</p> <p>-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, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	

	<p>листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности;</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>		<p>Тепловое оборудование:</p> <p>-шкаф для расстойки теста.</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>-табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p>Отделение для разделки теста</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>-весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>-шкаф холодильный.</p> <p>Механическое оборудование:</p> <p>-тестоделитель или тестоделитель</p> <p>-округлитель,</p> <p>-тестораскаточная машина,</p> <p>-тестоукладочная машина.</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>-стеллаж стационарный,</p> <p>-стеллаж передвижной,</p> <p>-полки,</p> <p>-производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки,</p> <p>-табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <p>-деревянные скалки и штампы для раскатки теста и нанесения рисунков,</p> <p>-резцы,</p> <p>-сито,</p> <p>-скребок пластиковый,</p> <p>-скребок металлический,</p> <p>-нож,</p> <p>-кондитерские листы,</p> <p>-силиконовые коврики,</p> <p>-противни перфорированные,</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;</p> <p>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-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;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилав-</p>	<p>-рассчитывать стоимость;</p> <p>-вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 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 хлебобулочные изделия и праздничный хлеб 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</p>	

ка/раздачи	<p>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 хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>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> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>-формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,</p> <p>-кисти силиконовые.</p> <p>Отделение для выпекания</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <p>-жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,</p> <p>-фритюрница.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <p>-прихватки,</p> <p>-перчатки термостойкие,</p> <p>-гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,</p> <p>-дуршлаг.</p> <p>Расходные материалы:</p> <p>-бумага для выпечки.</p> <p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <p>-плита электрическая.</p> <p>Механическое оборудование:</p> <p>-миксер,</p> <p>-куттер,</p> <p>-мясорубка,</p> <p>-универсальный привод со сменными механизмами.</p> <p>Вспомогательное оборудование:</p> <p>-стеллаж стационарный,</p> <p>-стеллаж передвижной,</p> <p>-производственный стол с ящиками,</p> <p>-производственный стол с охлаждаемой столешницей,</p> <p>-полка или шкаф для специй, эссенций, красителей,</p> <p>-табурет низкий для дежи (котлов),</p> <p>-мочная ванна.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <p>-кастрюли,</p>
------------	--	--	--

		<p>-функциональные емкости из нержавеющей стали, -мерные емкости, -термометр инфракрасный, -венчик, -лопатка, -сито, -скребок пластиковый, скребок металлический. Отделение для охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф шоковой заморозки, -льдогенератор. 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, -температурирующая емкость, -термометр инфракрасный, -венчик, лопатка, -сито, скребок пласти-</p>
--	--	---

		<p> вый, -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. 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 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. Расходные материалы: </p>
--	--	--

			<p>-упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки, контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.),</p> <p>-бумага пергаментная.</p> <p>Сырье:</p> <p>по рецептуре на хлебо-булочные изделия:</p> <p>-мука пшеничная,</p> <p>-мука ржаная,</p> <p>-молоко,</p> <p>-дрожжи,</p> <p>-яйца, меланж или яичный порошок,</p> <p>-сахар, сахарная пудра,</p> <p>-масло сливочное, маргарин,</p> <p>-масло растительное и др.</p>
--	--	--	--

Спецификация 5.4.

<i>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.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>- контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;</p> <p>-организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в</p>	<p>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>-весы настольные электронные,</p> <p>-весы напольные.</p> <p>Холодильное оборудование:</p> <p>-шкаф холодильный,</p> <p>-шкаф морозильный</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <p>-овоскоп,</p> <p>-нитраттестер,</p> <p>-машина для вакуумной упаковки,</p>

	<p>состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 		<p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, -поддоны, -полки, -производственный стол, -мочная ванна двух или четырехсекционная. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p>
<p>Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного 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, 	<ul style="list-style-type: none"> -методы приготовления мучных кондитерских изделий 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, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> -мерный инвентарь, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), -нож, -венчик, -сито, -совки для сыпучих продуктов, -корзина для мусора. <p>Тестомесильное отделение</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные. <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плита электрическая. <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -мукопросеиватель, -тестомес, -взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, -миксер. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж -полки, -производственный стол,

	<p>воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 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; 		<ul style="list-style-type: none"> -табурет низкий для дежи (котлов). <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -дежи, -кастрюли, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -венчик, -лопатка, -сито, скребок пластиковый, -скребок металлический. <p>Отделение для расстойки</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф для расстойки теста. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -табурет низкий для дежи (котлов). <p>Отделение для разделки теста</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный. <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестоделитель или тестоделитель-округлитель, -тестораскаточная машина, -тестозакаточная машина. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, -полки, -производственный стол с деревянной по-
--	--	--	--

	-дополнительно отделять сложные мучные кондитерские изделия -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		верхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, -табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -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. Отделение для выпекания Тепловое оборудование: -жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, -фритюрница. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента	-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	-техника порционирования (комплектования), складирования для не продолжительного 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	-прихватки, -перчатки термостойкие, -гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий, -дуршлаг. Расходные материалы: -бумага для выпечки. Отделение для приго-
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -разрешать проблемы в рамках своей компетен-	-правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя	

	ции	<p>товления различных видов полуфабрикатов</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плита электрическая. <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -миксер, -куттер, -мясорубка, -универсальный привод со сменными механизмами. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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), -мочная ванна. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -кастрюли, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -мерные емкости, -термометр инфракрасный, -венчик, -лопатка, -сито, -скребок пластиковый, скребок металлический. <p>Отделение для охлаждения и отделки изделий</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные
--	-----	---

			<p>электронные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф шоковой заморозки, -льдогенератор. 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), -мочная ванна. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: -кастрюли, -функциональные емкости из нержавеющей стали, -мерные емкости, -температурирующая емкость, -термометр инфракрасный, -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.</p>
--	--	--	--

		<p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж стационарный, -полки, -моечные ванны. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -корзина для мусора. <p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -весы настольные электронные, -весы напольные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -шкаф холодильный, -камера холодильная. <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -машина для вакуумной упаковки, -упаковочные машины. <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, полки, -производственный стол. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -лотки, -контейнеры с крышками, нож, -инструменты для упаковки, -корзина для мусора. <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный мате-
--	--	---

			риал, 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: -мука пшеничная, -мука ржаная, -молоко, -дрожжи, -яйца, меланж или яичный порошок, -сахар, сахарная пудра, -масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.
--	--	--	---

Спецификация 5.5.

<i>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</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
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 безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с	-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; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция Весоизмерительное оборудование: -весы настольные электронные, -весы напольные. Холодильное оборудование: -шкаф холодильный, -шкаф морозильный Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: -овоскоп, -нитраттестер, -машина для вакуумной упаковки,

	<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента 		<p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стеллаж стационарный, -стеллаж передвижной, -полки, -производственный стол. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -лотки, -контейнеры с крышками, -нож, -инструменты для упаковки, -корзина для мусора. <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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>Сырьё по рецептуре на хлебобулочные изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -мука пшеничная, -мука ржаная, -молоко, -дрожжи, -яйца, меланж или яичный порошок, -сахар, сахарная пудра, -масло сливочное, маргарин, масло растительное и др.
<p>Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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 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; -соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тор- 	<ul style="list-style-type: none"> -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 полуфабрикатов; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; 	

	<p>тов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 		
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -проверять качество пирожных и тортов 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 пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов 	<ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; -методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток 	
<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость, -вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и характеристика контрольно-кассовых 	

	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 5.6.

<i>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
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"> - 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, ква- 	<ul style="list-style-type: none"> - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов. - 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; - новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современное технологическое оборудование, 	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.

	<p>лификации поваров</p>	<p>позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -теория совместимости продуктов; -теория кулинарного декора; -варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -принципы организации проработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	
<p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований 		<p>Учебный кондитерский цех ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	<p>к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий; - анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания 		
<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"> -рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия; -рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий; -изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные; -осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; -проводить расчеты в программе excel; 	<ul style="list-style-type: none"> -рекомендации по разработке рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; -факторы, влияющие на цену изделий; -методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания; -методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -рекомендации по оформлению рецептур блюд; -правила проведения расчетов в программе excel. 	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд 		
Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> -представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации изделий; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов 	<ul style="list-style-type: none"> -способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя 	<p>Посуда для презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сервировочный стол. -обеденный стол, -скатерть, салфетки, -посуда и столовые приборы для сервировки стола, -блюда различного диаметра для порционной подачи, -щипцы универсальные
Совершенствование рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и 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. 	<ul style="list-style-type: none"> -тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; -методы 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 	<p>Учебный кондитерский цех.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

ВД 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.	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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 меню	<ul style="list-style-type: none"> -принимать решение о составе меню; -оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; -прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана; -предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; -подбирать оптимальное соотношение блюд в меню; 	<ul style="list-style-type: none"> --названия основных продуктов и блюд в различных странах; -ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; -основные типы меню, применяемые в настоящее время; -принципы разработки ресторанного меню; -важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню; -сезонность кухни и ресторанное меню; -основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; -классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных 	

	<ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; -ограничивать число конкурирующих позиций в меню. 	<ul style="list-style-type: none"> напитков; -примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе 	
Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; -рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; -рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; -составлять понятные и привлекательные описания блюд; -предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> -рекомендации по оформлению меню и формат меню; -системы ценообразования на блюда; -факторы, влияющие на цену блюд; -методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; -правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; -рекомендации по оформлению меню и формат меню Правила проведения расчетов в программе EXCEL; -программное обеспечение R-Keeper 	
Презентация нового меню.	<ul style="list-style-type: none"> -представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам; -выбирать формы и методы презентации меню; -взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню 	<ul style="list-style-type: none"> -способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя 	
Совершенство-	-анализировать спрос на	-тенденции ресторанной	

вание ассортимента и меню	новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	моды в области меню и блюд; -методы оптимизации ресторанного меню; -примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе	
---------------------------	--	---	--

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 ступень планирования; -важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; -важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды;	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.	-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 бригады/команды; -конфиденциальность ин-	

		<p>формации на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	
--	--	---	--

Спецификация 6.3.

<i>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Проверка уровня обеспеченности ресурсами	<ul style="list-style-type: none"> -проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами; -оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; -использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; -оформлять документацию по контролю нали- 	<ul style="list-style-type: none"> -хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания; -складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; -рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; -изменения, происходящие в продуктах при 	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	<p>чия запасов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> -планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве 	<p>хранении;</p> <ul style="list-style-type: none"> -влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество. -приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; -методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; -возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); -основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); -способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов; -способы и формы 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; -возможные злоупотреб- 	
Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана	<ul style="list-style-type: none"> -анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; -определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; -рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; -составлять заказ в письменном виде; -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 	<ul style="list-style-type: none"> -приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; -методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; -возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); -основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); -способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов; -способы и формы 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; -возможные злоупотреб- 	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> <p>Бланки, формы</p>
Контроль хранения запасов	<ul style="list-style-type: none"> -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 мероприя- 	<ul style="list-style-type: none"> -приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении; -методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; -возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); -основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); -способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов; -способы и формы 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; -возможные злоупотреб- 	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p>

	<p>тия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве; -участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии 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, использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений; -проверять соблюдение графиков технического 	<p>ления персонала на рабочих местах;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 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 питания 	
--	---	---	--

	<p>обслуживания холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов.</p>		
Обеспечение сохранности запасов	<p>-проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания;</p> <p>-выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>-разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>-инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве;</p> <p>-участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве;</p> <p>-проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве;</p> <p>-проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве;</p> <p>-предупреждать хищения запасов персоналом;</p> <p>-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве;</p> <p>-участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов.</p>		<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением.</p> <p>Инструкции</p>
Проведение инвентаризации запасов	<p>-проводить выборочную проверку на соответствие фактического</p>		<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные</p>

	<p>наличия запасов расходов, проведенным по документам;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации запасов;</p> <p>-сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам.</p>		<p>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 выполнении производственных заданий;</p> <p>-предоставлять обратную связь членам бригады/команды;</p> <p>-вести учет рабочего времени членов бригады/команды;</p> <p>-проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве;</p> <p>-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>-планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве;</p> <p>-разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала;</p> <p>-участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства;</p> <p>-проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом;</p> <p>-использовать контролеров для проверки работы персонала;</p>	<p>-санитарные правила и нормы (СанПиН);</p> <p>-должностные инструкции;</p> <p>-положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана;</p> <p>-правила внутреннего трудового распорядка;</p> <p>-инструкции по охране труда;</p> <p>-инструкции по охранетруда при обслуживании ресторанного оборудования;</p> <p>-инструкции о мерах пожарной безопасности;</p> <p>- типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания;</p> <p>-правила, нормативы учета рабочего времени;</p> <p>-стандарты на основе ХАССП ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества;</p> <p>-квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание, дополненное</p>	<p>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -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 безопасности и измерительных приборов; -оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве 		
Контроль качества выполнения работ	<ul style="list-style-type: none"> -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 ра- 	<ul style="list-style-type: none"> -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, приготовлении и реализации 	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

	<p>ботниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля); -инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства; -использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства; -оформлять документацию о 	<p>блюдо;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 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 взаи- 	
--	---	---	--

	<p>результатах контроля качества продукции производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> -получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства; -принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях 	<p>модействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником;</p> <ul style="list-style-type: none"> -современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства 	
Организация текущей деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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>Учебная кухня ресторана.</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

Спецификация 6.5.

<i>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей	<ul style="list-style-type: none"> -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 проведения 	<ul style="list-style-type: none"> -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 оценки результатов обучения; 	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>
Инструктирование, обучение на рабочем месте	<ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать возможность проведения обучения на рабочем месте; -составлять программу 	<ul style="list-style-type: none"> -правила составления программ обучения; 	<p>Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная</p>

	<p>обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить тематический инструктаж на рабочем месте с различными категориями персонала; -проводить профессиональные тренинги на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения; -проводить мастер-классы для работников; -координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения. 	<ul style="list-style-type: none"> -способы и формы оценки результатов обучения персонала; -важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников; -основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником; -методики обучения в процессе трудовой деятельности; -принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; -законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; -важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания; -современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения 	<p>кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>
<p>Анализ, оценка результатов обучения</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определять критерии оценки результатов обучения работников; -разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте; -оценивать результат обучения работников по установленным критериям; -отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности; -проводить анализ результатов обучения. 	<ul style="list-style-type: none"> -важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания; -современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения 	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением</p>

ВД 7. «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Спецификация 7.1./ 7.2.

<p><i>ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</i></p> <p><i>ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.</i></p>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке,</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выби-</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, пра-</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным</p>

<p>формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>рать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>вила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе: система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовление, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при упаковочных материалах, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>	<p>программным обеспечением</p>
<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами и, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Для тренировок в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>	<p>Для тренировок в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>
<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приго-</p>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обу-</p>	<p>Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обу-</p>

упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	товленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.		чающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
---	---	--	---

Спецификация 7.3.

<i>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления, отваров бульонов, холодных и горячих супов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Тем-	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием

	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.</p> <p>Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.</p> <p>Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный</p>	<p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	
--	---	--	--

	инвентарь, инструменты, посуду.		
Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов	<p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектации).</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.</p> <p>Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток</p>	

Спецификация 7.4.

<i>ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Подготовка основных	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с тех-	Правила выбора основных продуктов и дополнитель-	Персональные компьютеры по

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>нологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов</p>	<p>ных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>	<p>количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>
<p>Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. Определять степень готовности соусов. Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих соусов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	

	процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления		
Хранение, отпуск горячих соусов	<p>Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском. Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих соусов. Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов. Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов. Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов. Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток</p>	
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>Рассчитывать стоимость горячих соусов. Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие соусы. Правила торговли. 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>	

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, других продуктов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, из различного сырья. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием
Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецеп-	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Для тренингов в области безопасной организации

	<p>туры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий. Определять степень готовности блюд. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>режим и правила приготовления горячих блюд. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	<p>работ –учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>
<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров.</p>	<p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, для подачи; Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, различного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, различного</p>	

	<p>выход горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных. Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий.</p>	
<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, гарниров. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, гарниры. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	

Спецификация 7.6.

<i>ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канане, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-</p>	<p>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. Организация работ по Приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последова-</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением. Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>

	<p>техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>тельность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.</p>	
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок</p>		
<p>Приготовление бутербродов, канапе, холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персо-</p>	<p>Ассортимент технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p>	

	<p>нальную гигиену(чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике</p>		
<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов. Упаковывать, осуществлять маркировку, упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p>	<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием</p>
<p>Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия изакуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд,кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных. Требования</p>	

	(комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования	вания к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток	
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя	

Спецификация 7.7.

<i>ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать сани-	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. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием

	<p>тарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд,</p>	
--	--	---	--

		десертов, напитков	
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</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>	
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфаб-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	

	<p>рилаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие спотребителями при отпуске продукции с прилавка / раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, заказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
<p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использо-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих</p>	

	<p>вать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. Определять степень готовности холодных и горячих напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты</p>	<p>напитков.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие спо-</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих напитков.</p> <p>Пользоваться контроль-</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды, ха-</p>	

требителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	но-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 холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	рактеристика контрольно-кассовых машин. Виды, 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 7.8.

<i>ПК 7.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготавливать рабочее место оборудование, инвентарь, посудой, сырьем, материалами в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на	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; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при	Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением Для тренингов в области безопасной организации работ – учебная кухня ресторана с современным технологическим оборудованием

	<p>хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полу-</p>	
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать Региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фрук-</p>	<p>изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полу-</p>	

	товые смеси, термостабильные начинки и пр.	фабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
Приготовление отделочных полуфабрикатов	Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп	Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, 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 отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности	
Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механиче-	Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, 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 хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	

	ского оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.		
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба различного 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 хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб различного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды, правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность	
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.		

ВД 8. «Выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»

Спецификация 8.1./ 8.2.

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий.			
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ведение расчетов с потребителями	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение упаковочных материалов; требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству, качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.	Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.		
Подготовка рабочего места для порционирования	Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте		

<p>рования (комплектования), отпуская, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		
<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	
<p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного</p>	<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к без-</p>	

	хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	опасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	
--	---	---	--

Спецификация 8.3./ 8.4.

<i>ПК 8.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий</i>			
<i>ПК 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
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 хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	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 хлеба различного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением
Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба различного	Выбирать, применять комбинировать различные способы хлебобулочных изделий и хлеба	Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа пита-	

ассортимента	с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	ния, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба 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 хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования	Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба	

	хлебобулочных изделий и хлеба.	разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба 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 хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб 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.	

Спецификация 8.5.

<i>ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов.</i>			
<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
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 пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать	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 разнообразного ассортимента; виды, характеристика	Учебная кухня ресторана. Персональные компьютеры по количеству обучающихся с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением

	ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов.	региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов 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; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований	Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для	

	по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов.	подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; 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; 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.	

3.2. Спецификация общих компетенций

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемных ситуаций в раз-	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональ-	Актуальный профессиональный и социальный кон-

	<i>деятельности, применительно к различным контекстам.</i>	<p>личных контекстах. 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. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>ном 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 профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>текст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</i>	<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 03	<i>Планировать и ре-</i>	Использование акту-	Определять акту-	Содержание акту-

	<i>ализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</i>	альной нормативно-правовой документацией по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	альность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	альной нормативно-правовой документацией Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<i>ОК 04</i>	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>	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 05</i>	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</i>	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 06</i>	<i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</i>	Понимать значимость своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>ОК 07</i>	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</i>	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 специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
<i>ОК 08</i>	<i>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе професси-</i>	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

	<i>ональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</i>	физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Средства профилактики перенапряжения
<i>ОК 09</i>	<i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</i>	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>	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</i>	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересные	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности

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

3.3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы

3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям

<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 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-10	ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»				
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-10	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	210	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 кондитерской продукции собственного производства и
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования, рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических 				

				<p>требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>	<p>последующей проверки понимания персоналом своей ответственности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>
		Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</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 на рабочем месте</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</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 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 сы-</p>	

				<p>рья и готовых полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 назначения
		Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья 	<ul style="list-style-type: none"> -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
		Контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<ul style="list-style-type: none"> -оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф; - распознавать недоброкачественные продукты; -определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; 	<ul style="list-style-type: none"> -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, продуктов

			<ul style="list-style-type: none"> - 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; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства 	<ul style="list-style-type: none"> - формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья
		Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов 	<ul style="list-style-type: none"> - способы упаковки, складирования; - условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов

			<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); -контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; -контролировать безопасное использование оборудования для упаковки</p>	<p>-способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; -виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья</p>
			<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>	<p>- 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; - контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; -владеть техниками, контролировать применение техник; - работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитиро-</p>	<p>-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; - современные методы приготовления полуфабрикатов из 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</p>

			<p>вании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>- шпигования, фарширования, 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, фаршированиякнельной 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>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>-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 по-</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения 	<ul style="list-style-type: none"> луфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
		Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
		Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - проводить анализ возможностей организации питания в области; - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов обо- 	<ul style="list-style-type: none"> - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; - принципы организации проработки рецеп-

			<p>рудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;</p> <p>- квалификации поваров</p>	<p>тур;</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 разныеметоды 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>-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;</p> <p>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>- представлять результат проработки</p>	

				(полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
ПК 2.1-2.8 ОК 01, 04, 07	<i>ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</i>				
ПК 2.1-2.8 ОК 01, 04, 07	МДК 02.01 Организация процессов приготовления и технология приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	240	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; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначение, 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 сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья.продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования пер-
			Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- распределять 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	- контролировать выбор и рациональное	

		<p>контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	<p>сонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов; - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
		<p>Контроль за под-</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и</p>	<p>- ассортимент, рецептуры, характеристика,</p>

		<p>готовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>расход запасов, продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции 	<p>требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с уче-
		<p>Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья 	

			<p>и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать приготовление, готовить 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; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для су- 	<p>том требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	--	--	---

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

			<p>потребителем на раздаче;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 	<ul style="list-style-type: none"> - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; - принципы организации проработки рецептов; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.
	Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров 		
	Разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; 		

				<ul style="list-style-type: none"> - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья 	
			Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 	
<i>ПК 3.1-3.7 ОК 01,04, 07</i>	<i>ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</i>				
ПК 3.1-3.7 ОК 01,04, 07	МДК 03.01 Организация процессов приготовления и	230	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в 	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к

технология приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	заказами, планом работы	соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --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 кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределять 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, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	

			<ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 	<ul style="list-style-type: none"> -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
		Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входя- 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кули-

				<p>щих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	<p>нарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
			Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>- организовывать приготовление, готовить 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>	

			<ul style="list-style-type: none"> - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 	
		<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи сложной холодной кулинарной продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> -техника порционирования, варианты оформления сложной холодной кулинарной продукции для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; -методы сервировки и способы подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; -температура подачи холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения холодной кулинарной продукции сложного

			<ul style="list-style-type: none"> - организовывать хранение сложных соусов, салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - выбор контейнеров, материалов для упаковки, - эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость холодной кулинарной продукции; - вести учет реализованной холодной кулинарной продукции с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе 	<ul style="list-style-type: none"> ассортимента; -правила маркирования упакованной холодной кулинарной продукции сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
		Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодной кулинарной	<ul style="list-style-type: none"> - 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 бизне- 	<ul style="list-style-type: none"> -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание ово-

			<p>продукции</p> <p>са;</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ возможностей организации питания в области; - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров 	<p>щей и фруктов, консервирование и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.
		<p>Разработка, адаптация рецептур холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья 	
		<p>Ведение расче-</p>	<p>-рассчитывать количество сырья, про-</p>	

			тов, оформление и презентация результатов проработки	дуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
<i>ПК 4.1-4.6 ОК 01,04, 07</i>	<i>ПМ 04. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"</i>				
<i>ПК 4.1-4.6 ОК 01,04, 07</i>	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, технология приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	150	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; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с
Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара			распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несо-		

			<p>блюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара 	<p>инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> --методы контроля качества сырья.продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
		<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов; - способы хранения пищевых продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -условия, сроки, способы хранения готовых

				холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; -правила оформления заявок на склад
		Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; -пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила
		Контроль и веде-	-контролировать, осуществлять выбор,	

			<p>ние процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить 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; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправи- 	<p>композиции, коррекции цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
--	--	--	--	--	---

				<p>мые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	
		<p>Организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных и горячих десертов, напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>- контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- организовывать хранение сложных холодных и горячих десертов, напитков; с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</p> <p>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</p> <p>- рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>- вести учет реализованных холодных и</p>	<p>-техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>-методы сервировки и способы подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>-температура подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения холодных и горячих десертов, напитков; сложного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>	

			горячих десертов, напитков; с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
		Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	- 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; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов; - квалификации поваров	-наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ; -принципы организации проработки рецептур;
		Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных кате-	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	-правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

			горий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья 	
			Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры 	
ПК 5.1-5.6 ОК 01,04, 07	ПМ 05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»				
ПК 5.1-5.6 ОК 01,04,	МДК 05.01 Организация	200	Ресурсное обеспечение выпол-	оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при вы-

07	процессов приготовления, технология приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	нения заданий в соответствии с заказами, планом работы	ние продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	полнении 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 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 техники безопасности, пожарной без-	

			<p>опасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>-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>
		<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов</p>	<p>-оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в</p>	<p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; -правила составления заявки на склад</p>

			<p>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 для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
		Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	<p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>-способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>-правила утилизации отходов</p>
		Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных	<p>-контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных</p>	<p>-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству;</p> <p>-методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональ-</p>

			<p>кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке; -доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -осуществлять взаимозаменяемость 	<p>ных, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.
--	--	--	---	---	--

			<p>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>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские 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 хлебобулочных, мучных 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>-техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;</p> <p>-виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, 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>

			<p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила общения с потребителями; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя
			<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; -мыть вручную и в посудомоечной ма- 	<ul style="list-style-type: none"> -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; -организация работ на различных участках кондитерского цеха; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -возможные последствия нарушения сани-

			<p>шине, 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;</p> <p>-соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>тарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;</p> <p>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	
		Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных,	<p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	

			мучных кондитерских изделий		
			Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<ul style="list-style-type: none"> -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
			Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - 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; -проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления; - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов 	<ul style="list-style-type: none"> -наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами: ароматическими, красящими веществами;

			сырья и продуктов; - квалификации поваров	-принципы организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки; - комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья	
		Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки	-рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную	

				документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
<i>ПК 6.1-6.5</i>	<i>ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</i>				
ПК 6.1-6.5	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	60	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей. Координация с другими подразделениями, службами. Проверка уровня обеспеченности ресурсами. Заказ и получение продуктов, материалов на кухню/кондитерский цех организации питания. Контроль хранения и обеспечение сохранности запасов. Проведение инвентаризации запасов.	-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; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; -планировать работу подчиненного персонала; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике	-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 процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; -методы контроля возможных хищений запасов; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота,

		<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.</p> <p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.</p> <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.</p> <p>Презентация нового меню.</p> <p>Совершенствование ассортимента и меню.</p>	<p>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>учета и отчетности;</p> <p>-формы документов, порядок их заполнения;</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>
		<p>Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персо-</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 изде-</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 продук-</p>

		<p>нала.</p> <p>Контроль качества выполнения работ.</p> <p>Организация текущей деятельности.</p> <p>Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей.</p> <p>Инструктирование, обучение на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения.</p>	<p>лей, 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>ции, 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 контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов</p>
--	--	---	---	---

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 1.1-1.5 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК01-07,09,10	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	60	<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в

			<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; 	<ul style="list-style-type: none"> природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля;
<p>ПК 1.1-1.5 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК01-07,09,10</p>	ОП.02 Физиология питания	40	<ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; 	<ul style="list-style-type: none"> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе

				<p>пищеварения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания; - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
<p>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 ОК01-07,09,10</p>	<p>ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>66</p>	<ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; – современные способы обеспечения правильной

				<p>сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>
ПК 6.1-6.3 ОК01-07, 09-11	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	60	<ul style="list-style-type: none"> -пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации 	<ul style="list-style-type: none"> -основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
ПК 1.1-1.3	ОП.05 Metro-	40	– оформлять технологическую и техни-	– документацию систем качества;

<p>2.1-2.3 3.3, 3.4 4.1-4.4, 5.1,5.2 6.1-6.5 ОК 01-09</p>	<p>логия и стандартизация</p>		<p>ческую документацию в соответствии с действующими нормативными правовыми актами на основе использования основных положений метрологии, стандартизации деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять документацию систем качества; - применять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции (услуг) и процессов. 	<ul style="list-style-type: none"> - единство терминологии, единиц измерения с действующими стандартами и международной системой единиц СИ в учебных дисциплинах; - основные положения систем (комплексов) организационно-методических стандартов; - основные понятия и определения метрологии, стандартизации и сертификации; - основы повышения качества продукции.
<p>ПК 6.1-6.3 ОК01-07, 09-11</p>	<p>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>48</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использовать необходимые нормативно-правовые документы; – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; – анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. 	<ul style="list-style-type: none"> – основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; – права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; – понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы юридических лиц; – правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; – порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; – роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; – право социальной защиты граждан; – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; – виды административных правонарушений и ад-

				<p>министративной ответственности;</p> <p>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>
ПК 6.1-6.5 ОК01-05, 07, 09-11	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	120	<p>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>– 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</p>	<p>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);</p> <p>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p> <p>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права</p>

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

			<p>управленческого воздействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; – анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. 	<p>ного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – 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; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управ-
--	--	--	--	---

				<p>ленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;– стили управления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
<p>ПК 1.1-1.5 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 6.3-6.5 ОК01-07, 09-11</p>	<p>ОП.08 Охрана труда</p>	<p>34</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники 	<ul style="list-style-type: none"> -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств кол-

			<p>безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. 	<p>лективной и индивидуальной защиты.</p>
ОК 01-11	ОП.09 Без-опасность жизнедеятельности	68	<ul style="list-style-type: none"> -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -пострадавшим оказывать первую помощь. 	<ul style="list-style-type: none"> -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; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -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 профессиональ-

				ных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 ОК 01-05, 09-11	ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании	120	<ul style="list-style-type: none"> - применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания; - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета; - производить калькуляцию в общественном питании; - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых; - оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции; - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания; - оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания; - составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - ценообразование в общественном питании; - оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых; - учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции; - учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; - учет расчетов по оплате труда; - учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов; - учет доходов, расходов и финансовых результатов; - бухгалтерская (финансовая) отчетность.
ПК 1.1-1.4,	ОП.11 Товаро-	100	-распознавать ассортимент пищевых	- химический состав, пищевую ценность продо-

<p>2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.2-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5 ОК 01-11</p>	<p>ведение продовольственных товаров</p>		<p>продуктов по внешним отличительным признакам; - определять качество сырья и готовой продукции; -проводить органолептическую оценку качества по нормативным документам; - диагностировать дефекты продовольственных товаров; - работать со стандартами и другими нормативными документами на продовольственные товары.</p>	<p>вольственных товаров; - классификацию ассортимента пищевых продуктов; -отличительные признаки группового ассортимента товаров; товароведную характеристику; -общие и специфические показатели разных групп товаров; - требования к качеству; - товарные сорта, дефекты; - условия и сроки хранения; - изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов; - факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество продовольственных товаров; - виды упаковки, маркировки и требования, предъявляемые к ним; - условия и сроки хранения продовольственных товаров.</p>
<p>ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.2-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5 ОК 03, 04, 05, 09</p>	<p>ОП. 12 Психология и этика профессиональной деятельности</p>	<p>64</p>	<p>- распознавать психические познавательные процессы, использовать знания о их-сущности в профессиональной деятельности; - владеть приемами психической саморегуляции, анализировать собственное психическое состояние; - владеть навыками делового общения в профессиональной деятельности, поддерживать здоровый микроклимат взаимоотношений;</p>	<p>- предмет, принципы, задачи, значение и современные проблемы психологии; - основные функции психики; - психические познавательные процессы, их роль и проявление в профессиональной деятельности; - виды эмоциональных отношений (процессов), значение воли и эмоций, психологическую структуру волевого акта, волевые качества личности и их роль в профессиональной деятельности; - свойства личности, развитие личности в деятельности и общении, психологическую структуру личности, особенности профессиональных способностей; - психологические особенности и специфику деловых</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - выработать стратегию поведения в конфликтной ситуации; - владеть навыками приемов обращения, ведения беседы и культуры поведения в профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> вого общения; - особенности общения лиц, работающих в сфере обслуживания; - основы благоприятного социально-психологического климата в коллективе; - социально-психологические источники конфликта, классификацию конфликтов, основные способы и методы предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций; - особенности и принципы профессиональной этики, правила этикета и применение их в работе.
--	--	--	--	--

3.3.3. Конкретизированные требования к математическим и естественнонаучным дисциплинам

<i>Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование выделенных учебных дисциплин</i>	<i>Объем нагрузки</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ОК 01-07, 09	ЕН.01 Математика	40	<ul style="list-style-type: none"> - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы; - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.
ОК-1-7,9,10 ПК-1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 6.3	ЕН.02 Экологические основы природопользования	34	<ul style="list-style-type: none"> -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной дея- 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодей-

			<p>тельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <p>-соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.</p>	<p>ствия на окружающую среду;</p> <p>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</p> <p>-принципы и методы рационального природопользования;</p> <p>-методы экологического регулирования;</p> <p>-принципы размещения производств различного типа;</p> <p>-основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</p> <p>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</p> <p>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>-охраняемые природные территории.</p>
ОК 01-07, 09,10	ЕН.03 Химия	174	<p>-применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p>	<p>-основные понятия и законы химии;</p> <p>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>-понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>-окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; -использовать лабораторную посуду и оборудование; -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; 	<ul style="list-style-type: none"> - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории
--	--	--	---	---

3.3.4. Конкретизированные требования к общим гуманитарным и социально-экономическим дисциплинам

<i>Перечень осваиваемых компетенций (ПК и ОК)</i>	<i>Наименование выделенных учебных дисциплин</i>	<i>Объем нагрузки</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
ОК 01-07, 09,10	ОГСЭ.01 Основы философии	48	- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	- основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
ОК 01-07, 09,10	ОГСЭ.02 История	48	-анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); -различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; -устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; -представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, ре-	-основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; -периодизацию всемирной и отечественной истории; -современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; -особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; -основные исторические термины и даты;

			<p>ферата, рецензии;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности; -использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации; -соотносить свои действия и поступки окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; -осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России. 	
ОК 01-07, 09,10	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	162	<ul style="list-style-type: none"> - вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке; - составлять и осуществлять монологические высказывания по профессиональной тематике (презентации, выступления, инструктирование); - вести деловую переписку на иностранном языке; - составлять и оформлять рабочую документацию, характерную на иностранном языке; - составлять тексты рекламных объявлений на иностранном языке; - профессионально пользоваться словарями, справочниками и другими источниками ин- 	<ul style="list-style-type: none"> - лексический и грамматический минимум, необходимый для овладения устными и письменными формами профессионального общения на иностранном языке; - иностранный язык делового общения; - правила ведения деловой переписки, особенности стиля и языка деловых писем; - речевую культуру общения по телефону; - правила составления текста и проведения презентации рекламной услуги (продукта); - правила пользования специальными терминологическими словарями; - правила пользования электронными словарями.

			<p>формации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться современными компьютерными переводческими программами; - делать письменный перевод информации профессионального характера с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык. 	
ОК 01-06, 08	ОГСЭ.04 Физическая культура	162	<ul style="list-style-type: none"> -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга; -проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения; -разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности; -соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах. 	<ul style="list-style-type: none"> –о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; –основы здорового образа жизни; –психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности; –способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью; –правила использования спортивного инвентаря и оборудования; –средства профессионально-прикладной физической подготовки.
ОК 01-06, 09 ПК-1.3, 1.4, 2.3, 2.6-2.8,	ОГСЭ.05 Психология общения	60	<ul style="list-style-type: none"> - применять техники и приемы эффективно-го общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции пове- 	<ul style="list-style-type: none"> -взаимосвязь общения и деятельности; -цели, функции, виды и уровни общения; -роли и ролевые ожидания в общении; -виды социальных взаимодействий;

3.3-3.6, 4.4, 4.5, 5.3-5.5			дения в процессе межличностного общения.	<ul style="list-style-type: none"> - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.
ОК 04-06, 09	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	56	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать особенности употребления единиц языка в устной и письменной речи - соблюдать языковые нормы (орфоэпические лексические, грамматические, стилистические, орфографические, пунктуационные) в устных и письменных высказываниях; - владеть приемами редактирования текста (использовать возможности лексической и грамматической синонимии, устранять неоправданный повтор слов, неуместное употребление слов и выражений и т.п.); - владеть навыками деловой переписки, иметь представление о форме договоров, контрактов; - иметь навык работы со словарями; - владеть иноязычной терминологией, связанной со специальностью; - формировать осознанное отношение к своей речи, способствуя личностной потребности в ее совершенствовании. 	<ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о русском языке, о лингвистике как о науке; - признаки и особенности употребления в речи основных единиц языка; - иметь представление об основных способах сочетаемости лексических единиц и основных словообразовательных моделях.

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

4.1. Примерный учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах					Самостоятельная работа	Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики		
			Занятия по дисциплинам и МДК					
			Всего по УД/МДК	в том числе лабораторные и практические занятия	в том числе курсовой проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обязательная часть образовательной программы		2952	1728	864	32	1044	-	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	432	322			-	
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36	-			-	2
ОГСЭ.02	История	36	36	-			-	1
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	164	164			-	1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	164	158			-	1-3
ОГСЭ.05	Психология общения	32	32	-			-	3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	180	36			-	
ЕН.01	Химия	144	144	36			-	1-2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36	-			-	2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	612	612	304			-	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	64	32			-	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	96	34			-	1
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	64	27			-	1

ОП.04	Организация обслуживания	64	64	34			-	2
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	96	42			-	1-2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	32	5			-	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	96	72			-	1-2
ОП.08	Охрана труда	32	32	10			-	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68	48			-	1
П.00	Профессиональный цикл	1728	504	202	32	1224 ¹	-	
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	68	20		144	-	1
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	8			-	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	12			-	1
УП. 01	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 01	Производственная практика	72				72	-	1
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	336	120	48	16	216	-	1

¹В том числе 144 часа производственной практики (преддипломной)

	ния							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	6			-	1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	86	42	16		-	1
УП. 02	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 02	Производственная практика	144				144	-	1
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	68	30		144	-	2
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	10			-	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	20			-	2
УП. 03	Учебная практика	36				36	-	2
ПП. 03	Производственная практика	108				108	-	2

ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	176	68	30		108	-	3
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	10			-	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	20			-	3
УП. 04	Учебная практика	36				36	-	3
ПП. 04	Производственная практика	72				72	-	3
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	264	84	32		180	-	2
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	12			-	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	52	52	20			-	2

	кондитерских изделий сложного ассортимента							
УП. 05	Учебная практика	72				72	-	2
ПП. 05	Производственная практика	108				108	-	2
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	96	42	16	108	-	3
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	96	42	16		-	3
ПП. 06	Производственная практика	108				108	-	3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)²	180				180	-	1-3
УП. 07	Учебная практика	72	-	-	-	72	-	1-3
ПП .07	Производственная практика	108	-	-	-	108	-	1-3
ПА	Промежуточная аттестация³	-					-	1-3
Вариативная часть образовательной программы		1296					-	1-3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216					-	3
Итого:		4464						

²Разрабатывается образовательной организацией самостоятельно с учетом выбора профессии (ий), запросов регионального рынка труда

³Проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в программе, а при формировании контрольно-измерительных материалов по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы включает 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 программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоения 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 корректировки её содержания в ходе реализации задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках (в т.ч. WSR) оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной 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

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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 43 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис и туризм, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами. Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых в процессе реализации образовательной программы:

Кабинеты:

Русский язык и литература

История

Математика и физика

География

Химия, биология

Социально-экономических дисциплин. Иностранный язык

Основы философии

Менеджмент, экономика организации и правовое обеспечение профессиональной деятельности

Товароведение продовольственных товаров. Экологические основы природопользования

Технология приготовления пищи

Безопасность жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Информационных технологий и информатики

Технологии приготовления пищи

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с полосой препятствия

Тренажерный зал

Зал силовой подготовки

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет
Актовый зал

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», располагает 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.

Требования к оснащённости баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/PastryCook» (или их аналогов).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

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.